sale&pepe

SALEPEPE.IT

GIUGNO 2016
MONDADORI



Gallette rustica di ciliegie
pag. 85

MOZZARELLA E BASILICO l'una fonde e fila, l'altro inebria, insieme sono ineguagliabili **OLIVE** ma da tavola per piatti di carattere **BASTA UN PO' DI SALE** per esaltare in cottura carne e pesce **CILIEGIE** nate per sedurre in torte di ogni tipo

Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 30 - Mensile



Mozzarella Brimi.
Amerai tutto ciò che l'ha creata.
100% Latte
Alto Adige
Brimi
Südtirol
Dalla nostra natura incontaminata nasce
l'unica mozzarella con latte 100% Alto Adige.
Brimi
Südtirol
www.brimi.it
milkadv.it

SOMMARIO
GIUGNO 2016





Servizi





salepepe.it
Ricette, videoricette, news e contributi speciali sul nostro nuovo sito

Sale&Pepe è social!
Siamo su facebook. Seguiteci anche su twitter e instagram: @salepepe_it per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.

La nuova app di Sale&Pepe
Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6



112

Evasioni



74

Scuola

Rubriche

Hanno collaborato con noi a Giugno



VINCENZO VOLPE E PAOLO MATI
Rispettivamente giovane chef e titolare del ristorante Toscana Fair, a Pistoia. Dal loro sodalizio nasce la formula di un locale che porta in tavola i prodotti dell'orto biologico e il meglio delle aziende del territorio. Per noi hanno cucinato due ricette. A pag. 129



LE 4 SIGNORE DEL FOOD WRITING
Si chiamano Mina Holland, Anna Del Conte, Angela Frenda e Rachel Roddy e sono autorità della cucina su carta e di quella online. In questo numero ci spiegano perché, se la gastronomia italiana è la migliore, i Paesi anglosassoni fanno scuola nell'arte di raccontarla. A pag. 66

MASSIMO FIORILLO
Proprietario e chef del ristorante Lanterna Blu di Imperia, nel suo locale propone un menu che unisce i sapori liguri a quelli delle sue radici meridionali. Con noi ha parlato di come utilizzare al meglio le olive. A pag. 32





Longastrino, Ferrara
Stefano con Eleonora
agronoma
Il gusto della Scoperta
alce nero
Sai che sapore ha il cibo vero? È buono e biologico
Da sinistra: spaghetti di farro, polpa di pomodoro, olio extravergine di oliva e passata di pomodoro
Scopri tutti i prodotti su alcenero.com
Alce Nero. Agricoltori biologici dal 1978

INDICE

LE RICETTE DI GIUGNO 2016

ANTIPASTI, FOCACCE, TORTE SALATE

PIATTI UNICI

PRIMI

SECONDI

CONTORNI, VERDURE E SALSE

DESSERT E BEVANDE

INDIRIZZI

- **100 Fa Vintage**,www.100fa.it
- **Alessi**,www.alessi.com
- **Asa Selection distr. da Merito**, www.asa-selection.com - www.merito.it
- **Barbanera**, www.barbanera.it
- **Blan Mariclò**, www.blancmariclo.com
- **Bormioli Rocco**, www.bormiolirocco.com
- **Broggi**, www.broggi.it
- **Broste Copenhagen**, distribuito da MVH, www.mvh.it
- **Cargo**, www.cargomilano.com
- **Chantal Delorme**, www.chantaldelorme.it
- **Coin Casa**, www.coincasa.it
- **Corrado Corradi**, www.corrado-corradi.it
- **Fabriano Boutique**, www.fabrianoboutique.it
- **Fleux**, www.fleux.com
- **Fiorirà un giardino**, www.fioriraungiardino.com
- **Forme di Farina**, www.formedifarina.eu
- **Funky Table**, www.funkytable.it
- **Guzzini**, www.fratelliguzzini.com
- **H&H Pengo**, www.pengospa.it
- **Home Pengo**, www.pengospa.it
- **Ikea**, www.ikea.com/it
- **Inulivo**, www.inulivo.com/it
- **Job**, www.jobcollection.eu
- **JV Store di Jannelli&Volpi**, www.jv-italiandesign.com - www.jannellivolpi.it
- **Kasanova**, www.kasanova.it
- **Katrin Arens**, www.katrinarens.it
- **Kilner**, www.kilnerjar.co.uk
- **KnIndustrie**, www.knindustrie.it
- **Kyocera**, distribuito da Sorma, www.sorma. net
- **LSA Int.al**, distribuito da Maino, www.mainocarlo.it
- **La Fabbrica del Lino**, www.lafabbricadellino.it
- **La Rinascente**, www.larinascente.it
- **L'Arte nel Pozzo**, www.artenelpozzo.it
- **Laboratorio Paravicini**, www.paravicini.it
- **Lékué**, distr. da Schoenhuber, www.schoenhuber.com
- **Linum**, www.linum.se
- **Madame Gioia Home**, www.madamegioiahome.it
- **Mepra**, www.mepra.it
- **Microplane**, www.microplaneintl.com
- **Muji**, www.muji.com/it
- **MVH**, www.mvh.it
- **Novità Home**, www.novitahome.com
- **Nuova Serpentino d'Italia**, www.serpentino.it
- **Once Milano**, www.oncemilano.com
- **Opificio dei Sogni**, www.opificiodeisogni.it
- **Pozzi Ceramiche**, www.pozzi-ginori.it
- **Puebco**, www.puebco.jp
- **Richard Ginori 1735**, www.richardginori1735.com
- **Rina Menardi**, www.rinamenardi.com
- **Royal Boch**, www.royalboch.be
- **Sambonet**, www.sambonet.it
- **Seletti**, www.seletti.it
- **Sen**, www.sen-factory.it
- **Serax**, www.serax.com
- **Society Limonta**, www.societylimonta.com
- **Stamperia Bertozzi**, www.stamperiabertozzi.it
- **Tescoma**, www.tescomaonline.com
- **Tiger**, www.tiger-stores.it
- **Victorinox**, distribuito da Künzi, www.kunzi.it
- **Virgina Casa**, www.virginiacasa.it
- **Viridea**, www.viridea.it
- **Wald**, www.wald.it
- **William Bounds**, distribuito da Künzi, www.kunzi.it
- **Zak! Designs**, distribuito da Maino, www.mainocarlo.it



I forni Miele ci regalano benessere.

SI COMANDANO CON LA PUNTA DELLE DITA E IL RISULTATO È GARANTITO: PIATTI SALUBRI E GUSTOSI. E CON IL RICETTARIO DI MARCO BIANCHI IN REGALO, LA CREATIVITÀ È DI CASA.

Con la tecnologia dei forni Miele di ultima generazione possiamo regalarci qualcosa di unico: piatti leggeri, sani ma allo stesso tempo saporiti e gustosi. Tutto questo grazie alla cottura a vapore, o a vapore combinato, che cuocendo dolcemente e in modo uniforme i cibi fra i 40° e i 100° fa sì che gli ingredienti rimangano saporiti, succosi, più digeribili e ricchi di proprietà nutritive. Il display con i tasti a sensore consente con semplicità di programmare le diverse modalità di cottura e di memorizzare ogni singola ricetta; ma anche di scongelare, sterilizzare, creare il sottovuoto, estrarre il succo e tenere in caldo. Chi acquisterà un forno a vapore o a vapore combinato o un forno a vapore con microonde Miele riceverà anche il ricettario realizzato in collaborazione con Marco Bianchi "Guida per una cucina semplice, sana e saporita".



Terrina di patate con verdure e salmone. Una delle gustose ricette realizzate con la cottura a vapore dei forni Miele.



Scopri leggerezza e sapore su www.acasadimarco.it

Per promuove le regole della buona alimentazione Miele ha scelto Marco Bianchi, divulgatore scientifico e promotore di uno stile di vita alimentare sano e leggero. Insieme vi aspettano su www.acasadimarco.it con ricette e consigli gastronomici esclusivi. "Grazie alla cottura a vapore - dice Marco Bianchi - da oggi cucinare in modo salutare è davvero un gioco da ragazzi! Il forno a vapore ci offre, infatti, la possibilità di mantenere inalterati benefici, consistenza e colore degli alimenti e di portare tutti i giorni in tavola una cucina semplice sana e saporita."

Miele


Per creare un capolavoro.
forma crostatine
DELÍCIA art. 630881 set 3 decori
20 anni di passione in cucina.
tescoma.
SHOP t
www.tescoma.it
Numero Verde
800777546
Prepara con le tue mani deliziose crostatine di pasta frolla o di sfoglia e fagottini dolci o salati... ad aiutarti c'è il forma crostatine: facilissimo da usare, ritagli la sfoglia, la farcisci con il tuo ripieno preferito e la completi scegliendo fra i tre diversi decori in dotazione. E se ti serve qualche idea, la trovi nel mini ricettario incluso!

LA NEWS PIÙ LETTA

Avocado, cozze, caffè, latte, uova... Sono solo alcuni tra i 14 insospettabili cibi che possono essere congelati per averli pronti al momento opportuno. Questa è la notizia più letta del nostro canale News, nella quale si spiega perché mettere in freezer il cibo è uno dei metodi più semplici per conservarlo mantenendone tutte le qualità. Preparato correttamente, conservato e scongelato nel modo giusto, è quasi impossibile distinguerlo da quello fresco.









LA TOP TEN

Avete ospiti che non magiano la carne? Stupiteli con il "Cuscus freddo agli aromi" oppure con il "Gran cuscus vegetariano". Volete preparare un irresistibile piatto al sapore di mare? Ecco il "Cuscus di pesce alla trapanese". È questo ingrediente di origine nordafricana il protagonista delle ricette più cliccate del mese, in speciali, approfondimenti, menu e top ten. Perfetto anche in un dessert come la torta al cioccolato.



Novità da cliccare

NOTIZIE SEMPRE AGGIORNATE, RICETTE PER TUTTI I GUSTI. E UN CANALE DI NOTIZIE PIÙ RICCO TUTTO DA SCOPRIRE

di Barbara Roncarolo



3 CIBI DA EVITARE SE SEI ALLERGICO AI POLLINI



SUCCHI E NETTARI: QUANTA FRUTTA C'È DENTRO?



FRAGOLE, COME SCEGLIERE LE MIGLIORI

NUOVI CONTENUTI SU salepepe.it

Il canale notizie ed eventi del nostro sito è diventato ancora più ricco. L'idea è quella di offrire a chi ci segue tante informazioni approfondite su temi che riguardano consigli pratici come la lettura delle etichette, l'acquisto e la conservazione di prodotti di stagione, trucchi per spendere meno al mercato o al super, suggerimenti su come usare gli accessori e gli utensili della cucina. Ma non ci fermiamo qui, perché parliamo anche di alimentazione sana, benessere e bellezza, prendendo in considerazione le virtù degli alimenti e le loro proprietà. E, inoltre, c'è anche un'altra novità. Si tratta della sezione dedicata alle nuove tendenze e ai piaceri, intesi come scoperta di prodotti d'eccellenza, ma anche come tempo libero gourmet, lifestyle e cura della casa e dell'orto.

PENNE ALLA NORMA

Molto più che un semplice primo, la "Pasta alla Norma", vera e propria regina della buona cucina italiana" è tra le ricette più cliccate di questo mese. Spiegato passo per passo, anche attraverso un semplice ed efficacissimo video tutorial, questo piatto diventa una prelibatezza alla portata di tutti. Grande successo anche per due risotti tipici della stagione primaverile: quello preparato con asparagi e cialde di Grana Padano e quello alla crema di asparagi e speck.





Laura Maragliano

Il pesto di Dorina

IL GOLOSO CONDIMENTO SI TRASFORMA IN UNA VARIANTE SORPRENDENTE. E POI LA SALSICCIA RIVISITATA E FRESCHI DRINK ALLA MENTA

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca Moscheni e Laura Spinelli, in cucina Antonella Pavanello



Non rimango mai senza un barattolo di pesto. Nel mio frigorifero o nel mio congelatore c'è sempre una piccola scorta. Abitudine di vita. Così ha fatto sempre mia madre e così faceva mia nonna, al secolo Teodora Turbino ma per tutti Dorina. Svelta, attenta, furba, occhio di lince, alla nonna piaceva ridere e le piaceva anche comandare. Me la ricordo perfettamente con il suo mortaio a pestare il basilico e mio nonno, in silenzio, ma con un sorriso sornione a grattugiare il parmigiano. E mi sembra di assaporare ancora le trenette con il pesto avvantaggiato, lo stoccafisso accomodato, la pasta fresca fatta a mano che a ogni giro di matterello schioccava sul tavolo, le sfoglie leggere come veli della pasqualina, i ravioli con il ripieno di borragine, le acciughe impanate e fritte e una buonissima torta di pinoli. Giravano la Dorina e l'Oreste, giravano spesso. Salivano sulla loro 1100 Fiat (anche se hanno avuto auto più recenti, li vedo sempre entrare, ormai un po' robusti, in quella macchina e rumorosamente chiudere lo sportello) e partivano verso una delle due riviere, lungo l'entroterra ligure o il basso Piemonte. Tornavano con le scorte: secondo la stagione erano patate, oppure mele, vino oppure olio, nocciole, formaggette, salami o frutta per fare le confetture. Naturalmente queste golosità venivano distribuite tra le figlie e in questo giro di derrate alimentari finì che una volta arrivammo a casa sua più del previsto. Colta alla sprovvista la Dorina non si perse d'animo, aprì il frigo e come spesso accade a chi ha dimestichezza con il cucinare decise che avrebbe "moltiplicato" il suo pesto. Vi aggiunse altrettanta ricotta piemontese, un ciuffo di prezzemolo tritato, un bel po' di olive nere tagliuzzate e un filo d'olio per rendere il condimento più fluido. La ricetta entrò nel suo repertorio come pesto "allargato" e ogni tanto ce la ripropose. Molto tempo dopo esordì con una nuova versione e nel mortaio pestò basilico, sale grosso, pinoli, aglio, acciughe dissalate, un po' di peperoncino sminuzzato e olio. Colpo finale due cucchiai di concentrato di pomodoro e il pesto diventò rosso. Oggi a distanza di anni so che questo è un condimento tipico di Livorno e mi viene un sospetto: e quello con la ricotta? Non lo posso più sapere, ma di sicuro da quei viaggetti non tornava solo golosità ma anche ricette. Diavolo di una Dorina!

> *segue a pag. 12*

TRENETTE CON IL PESTO ALLARGATO

PER 6 PERSONE
500 g di trenette - 100 g di ricotta - 40 g di parmigiano grattugiato - 10 g di pecorino grattugiato - 60 g di olive nere - 20 g di pinoli - 60 g di basilico - 1 ciuffo di prezzemolo - 2 spicchi di aglio - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Snocciolate le olive e riducete polpa a pezzetti. Lavate una manciata di foglie di prezzemolo, asciugatele e tritatele. Lavate il basilico e asciugatelo. Sbucciate gli spicchi d'aglio, tagliateli a metà ed eliminate il germoglio.
● **2** Mettete nel mixer il basilico, l'aglio, il parmigiano, il pecorino, i pinoli e 60 ml di olio. Frullate il tutto e regolate di sale se necessario.
● **3** Prelevate 100 g di pesto (il restante si conserva in frigo per 10 giorni in un barattolo a chiusura ermetica) e mescolatelo con la ricotta. Aggiungete un po' di olio in modo da rendere il sugo più cremoso e unite le olive e il prezzemolo. Lessate le trenette in acqua bollente salata e conditele con il pesto allargato.









Mixer o mortaio?

Per tradizione il pesto andrebbe preparato con il mortaio, schiacciando con il pestello l'aglio e i pinoli e quindi aggiungendo il basilico poco alla volta con qualche grano di sale grosso. Il tutto viene poi mescolato con formaggio grattugiato e olio. Secondo i puristi, anche nell'era dei robot da cucina il pesto va preparato così, perché i mixer sminuzzano gli ingredienti in maniera troppo aggressiva e soprattutto li ossidano, a causa del calore che emettono. Due incovenienti che possono essere evitati utilizzando basse velocità e tenendo l'olio nel freezer per mezz'ora. Il bello del mortaio è anche il rituale e la soddisfazione di aver fatto qualcosa con le proprie mani.

Freschi drink alla menta

Il Grapefruit Mint Cooler (per 4 persone): fate sciogliere a fuoco basso 125 g di zucchero con 125 ml di acqua e poi lasciate raffreddare lo sciroppo. Unite una manciata di foglie di menta schiacciate con un pestello e fate riposare per 12 ore. Filtrate e aggiungete il succo di 1 limone e di 4 pompelmi. Servite in coppa con ghiaccio tritato e soda: per decorare, bagnate il bordo dei bicchieri e immergetelo nello zucchero.
Tè freddo alla menta (per 4 persone). Portate a ebollizione 1 litro di acqua con un pezzettino di zenzero fresco. Spegnete il fuoco e unite 2 cucchiai di tè verde. Dopo 4 minuti filtrate, eliminate lo zenzero e aggiungete le foglie di 1 mazzetto di menta, 4 cucchiai di miele e il succo di 1 lime. Servite ben freddo in caraffa.
Mojito cubano (dose individuale). In un tumbler alto mettete 2 cucchiaini di zucchero di canna bianco, il succo di 1 lime e 10 di foglie di menta, schiacciate il tutto con un pestello e unite 40 ml di rum bianco, ghiaccio tritato e uno spruzzo di acqua tonica. Decorate con foglie di menta e fettine di lime.





Come reinterpretare una salsiccia

Acquistate 1 kg di pasta di salsiccia, suddividetela in 5 parti uguali e mettetele in altrettante ciotole. A questo punto arricchite ogni porzione come segue e sarete pronti per una grigliata memorabile.
Al cipollotto. Lavorate la salsiccia con 2 cipollotti tritati finemente, 1 mazzetto di erba cipollina tagliuzzata e qualche goccia di salsa Worcester.
Al curry. Unite 1 cucchiaio di curry, un po' di zenzero grattugiato e una mela rosa tagliata a dadini e irrorata con succo di limone.
Alla scamorza. Mescolate la salsiccia con cubetti di scamorza, pomodori secchi tritati, origano, olive piccanti a pezzettini e 1 spicchio d'aglio tritato.
Al finocchietto. Aggiungete una manciata di finocchietto tritato, 1 cucchiaio di semi di finocchio e 2 cucchiai di pecorino grattugiato.
Al peperoncino. Incorporate 1 peperoncino e 1 scalogno tritati e profumate la carne con coriandolo e cumino.
Riducete i vari composti in tante salsiccette e richiudete ognuna a caramella in carta da forno: potete cuocerle in forno (a 200° per 15 minuti) oppure sulla griglia o in padella antiderente lasciando aperti i cartocci.

Mousse gelate di frutta

Pochi ingredienti, pochi minuti di preparazione, nessun rischio di sbagliare: et voilà, ecco pronte tante golose mousse da mettere in freezer e da servire nelle più svariate occasioni, dalla merenda dei bimbi alla cena con gli amici. Frullate 250 g della frutta che preferite e mescolate la purea ottenuta con 170 g di latte condensato, 4 dl di panna fresca montata e 1 albume montato a neve ben ferma. Versate il composto in vaschette da ghiaccio e mettete in freezer per almeno 6 ore. Poco prima di servire, frullate i cubetti di frutta e versate la mousse in coppette o bicchieri. Per rifinire, aggiungete qualche pezzettino del frutto protagonista oppure scagliette di cioccolato o foglioline di menta. I frutti che meglio si prestano a questa ricetta sono: pesche, albicocche, mirtilli, fragole, frutto della passione o lamponi (entrambi da filtrare dopo averli frullati), prugne tipo Regina Claudia. E naturalmente nulla vieta di utilizzarne più d'uno insieme.





Insalate di carote

Con cipollotto e tonno. Tagliate 3-4 carote a rondelle sottili, salatele, irroratele con il succo di 1 limone e lasciatele in frigo per 2 ore. Sgocciolatele e mescolatele con 1 scatoletta di tonno sott'olio, qualche foglia di sedano e 2 cipollotti di Tropea a fettine. Condite con olio e 3 gocce di tabasco.

Con uvetta e noci. Tagliare 3-4 carote a nastro e mescolatele con uvetta e gherigli di noce. Condite con un'emulsione preparata con il succo di 1 lime, 1 cucchiaio di senape, 1 cucchiaio di miele, 8 cucchiai di olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Alla crema di yogurt e pesche. Tagliate 3-4 carote a fiammifero e mescolatele con scaglie di pecorino e 1 pesca noce a fettine. Miscelate 150 g di yogurt, 1 cucchiaio di curry, 1 cucchiaio di maionese, poco succo di limone, poco zenzero grattugiato e 1 spicchio d'aglio schiacciato. Dopo 5 minuti eliminate l'aglio e aggiungete un pizzico di zucchero, una presa di sale e 6 cucchiai di olio e condite l'insalata.

NOI ABBIAMO L'ETICHETTA PULITA



Sì, pulire l'etichetta e dare a ogni prodotto un gusto genuino è un lavoro complesso, che richiede passione. **IL GELATO-YOGURT E MIRTILLI**, per esempio, è fatto semplicemente con il **51% di yogurt fresco magro italiano** e il **10% di farcitura di mirtilli**, panna da allevamenti italiani e altri ingredienti assolutamente naturali. Forse è per questo che le famiglie lo adorano: il Gelato-Yogurt di Tonitto, con la sua selezione di gusti, è **il più venduto** nei supermercati d'Italia* e unisce la **tradizione gelatiera italiana** all'energia della frutta fresca e alla cremosità dello yogurt. Assaggialo anche tu.

Il Gelato-Yogurt di Tonitto è senza coloranti, senza conservanti e senza glutine.

* Fonte: elaborazioni su dati IRI - Totale Italia Ipermercati + Supermercati + Libero Servizio (Anno Terminante 9/15)

IL GELATO-YOGURT È TONITTO

DAYONE



PRODOTTO IN ITALIA

PRODOTTO UTILIZZANDO ENERGIA SOLARE

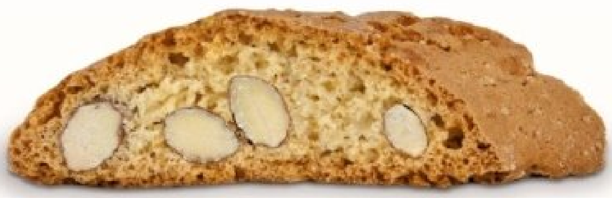
CERTIFICATA CON SISTEMA DI QUALITÀ BRC E IFS

www.tonitto.com | facebook.com/gelatitonitto

dal 1939 tonitto Premiata Gelateria Italiana

ECCELLENZA, PER PASSIONE.

Quando Enzo creò
il primo Ghiottino...



Dal 1953...
sempre la sua ricetta



Ghiottini®

I Cantuccini alle mandorle

Buoni, dal profumo in poi.

(Da consumarsi preferibilmente in compagnia)

Ghiott® Firenze



I Ghiottini sono unici. Scopri perché su Ghiott Firenze o su www.ghiott.it/unici

alberto ridi / digitalmodi

LA NOSTRA SCUOLA
CORSI&EVENTI

UN MENU VEGETARIANO
La nostra chef Monica Sartoni Cesari presenta un pranzo per vegetariani e curiosi che vogliono provare a mangiare green in modo accattivante: ratatouille, melanzane alla chermoula e bulgur, pomodori ripieni di pane alla mediterranea e insalata di lenticchie e riso integrale con pomodori arrostiti. Il 4 giugno dalle 17 alle 20.









PASTE RIPIENE PER OCCASIONI SPECIALI O CONVIVIALI
Squisite in ogni stagione le paste ripiene piacciono a tutti, bambini e nonni inclusi. Se ne possono inventare moltissime: farcite di speck e scarola o branzino e olive; realizzate con sfoglia classica; aromatizzata con le erbe; colorata con barbabietola, zucca o nero di seppia. Secondo la forma e il ripieno prescelto si adattano a tavolate rustiche e conviviali, così come a raffinati pranzi per le grandi occasioni. Per realizzarli, però, occorre tecnica: la suggerisce lo chef Matteo Scibilia con una selezione di ravioli ripieni di bufala, margherite di pasta fresca, cappelletti di melanzana e ricotta salata o tortelli di piselli e gamberi per golosi esercizi. Il 14 giugno dalle 18.30 alle 21.30.

lega del filo d'oro

PER FARE DEL BENE
Il terzo incontro con La lega del Filo d'Oro, l'associazione no profit che da oltre 50 anni assiste sordociechi e persone con gravi deficit plurisensoriali, prevede la presenza di Marco Bianchi, divulgatore scientifico della Fondazione Umberto Veronesi ed esperto di Starbene, che presenterà il suo nuovissimo libro "Noi ci vogliamo bene". Giovedì 9 giugno dalle 18.30 alle 20.30.





VIAGGIO IN INDIA
Una cena esotica da servire in terrazza o in giardino, tutta ispirata alla tradizione indiana. Prepararla non sarà difficile, grazie alla lezione step by step ideata da Eva Golia cui seguirà degustazione finale con tutti gli allievi-cuochi. Si cucineranno: pane chapati, crema di pollo al curry e latte di cocco con riso Basmati, verdure al curry verde e, per finire, vellutato budino al cocco. Sabato 11 giugno dalle 11 alle 14.

ORIGINALI MACARON DOLCI E SALATI
Tutti li amano, ma pochi li sanno preparare. Ecco allora tutti i segreti dei macaron svelati dalla nostra esperta chef pasticciera Eva Golia. Con salmone e aneto, allo zafferano e crema di formaggio, al cioccolato, con chantilly ai lamponi, si possono servire con l'aperitivo o come dessert L'11 giugno dalle 17 alle 20.



SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE
Presso Ca'puccino, piano interrato - Piazza Armando Diaz 5, 20123 Milano (M1/M3 fermata Duomo)
Tel: 02 75 42 33 00 - Orari dal lunedì al venerdì: 14-18 - Per informazioni scrivi a: info.scuoladicucina@mondadori.it

Visita il sito per scoprire il calendario completo dei corsi: www.scuoladicucina.it
www.facebookcom/ScuolaCucinaSaleePepe - #TalentoInCucina

Cooking Chef Kenwood il tuttofare in cucina

POTETE USARLO PER TRITARE, MONTARE, IMPASTARE, FRULLARE, MA ANCHE PER CUCINARE. BASTA IMPOSTARE TEMPERATURA E VELOCITÀ DI MESCOLAMENTO E LUI LAVORA AL VOSTRO POSTO



UN FUORICLASSE GASTRONOMICO

Cooking Chef Kenwood è uno strumento innovativo, che vi fa risparmiare tempo e fatica, con risultati sorprendenti: uno chef che trita, monta, sminuzza, frulla, grattugia e che cuoce, anche al vapore, rosola e brasa, facendo tutto da solo.

STENDE LA PASTA

Basta impastare uova e farina con il gancio, fino a ottenere un composto sbriciolato; poi passare il tutto, un po' alla volta, nella sfogliatrice, partendo dallo spessore più largo e arrivando man mano a quello desiderato.

CUOCE RAGÙ E BRASATI

Preparate il soffritto scelto, poi unite le carni, mescolando con il gancio per la cottura. Versate il vino, fatelo evaporare; poi portate a cottura.

GRATTUGIA

Il tagliaverdure a rulli è un utile optional perché, con i suoi cilindri, sminuzza verdure, salumi, frutta secca, cioccolato, ecc. E ha un apposito rullo per grattugiare il formaggio.

Scopri altre ricette su kenwoodclub.it

Scarica la nuova APP kenwood club

Kenwood è anche su:

TIRAMISU IN PIEDI AL LIMONE

500 g di mascarpone ben freddo
• 2 albumi • 4 tuorli · 8 uova • 150 g
di farina 00 • 25 g di amido di mais
+ 1 cucchiaino • 4 cucchiai di zucchero
+ 480 g di zucchero • 200 g di burro
• 5 limoni non trattati • limoncello
• 1 pizzico di sale



1



2



3



4



5



6

1 Per il lemon curd lavate 4 limoni, asciugateli, grattugiate la scorza e tenetela da parte. Tagliateli a metà e spremeteli con lo spremiagrumi di Cooking Chef Kenwood.
2 Sgusciate 4 uova nel recipiente di Cooking Chef Kenwood montato con la frusta gommata, unite 300 g di zucchero e 1 cucchiaino di amido di mais sciolto in metà succo di limone e montate. Versatevi il succo di limone, aggiungete il burro ammorbidito a temperatura ambiente e tagliato a pezzetti e cuocete il lemon curd a 90° e velocità di mescolamento (1) per 7-8 minuti, finché si sarà addensato. Versate il lemon curd in vasetti puliti, mettete i coperchi e capovolgeteli, lasciandoli riposare, finché saranno freddi. Mettete in frigo: potrete conservare il lemon curd che non usate per il dolce fino a un mese.
3 Per il pan di Spagna, montate le 4 uova rimaste per 5 minuti nel frullatore di Cooking Chef Kenwood insieme a 180 g di zucchero.
4 Montate la frusta a K di Cooking Chef. Incorporate gradualmente al composto di uova 75 g di farina setacciata con l'amido di mais rimasto, lavorate il composto per 5 minuti e versatelo sulla placca foderata con carta da forno. Cuocete in forno a 180° per 20-25 minuti.
5 Per la crema di mascarpone, montate con la frusta a filo di Cooking Chef gli albumi a neve con un pizzico di sale e toglieteli. Montate i tuorli con 4 cucchiai di zucchero, finché saranno gonfi e chiari. Amalgamate il mascarpone freddo e 3-4 cucchiai di lemon curd, continuando a montare.
6 Incorporate delicatamente gli albumi alla crema ottenuta con la spatola di Cooking Chef Kenwood. Tagliate il pan di Spagna a metà orizzontalmente e ricavate dei dischetti dello stesso diametro di stampini individuali con un tagliapasta. Sistemate un dischetto di pan di Spagna sul fondo di ciascuno stampino individuale e spennellateli con il limoncello. Riempite con la crema al limone, completate con dischetti di pan di Spagna, spennellateli con limoncello e metteteli in freezer per almeno 4 ore. Sformate i dolcetti, lasciateli ammorbidire per 5-10 minuti e serviteli decorando, a piacere, con foglioline di menta, fettine di limone e zucchero a velo.



Passioni cremose

Cooking Chef prepara creme, mousse e bavaresi, ma anche confetture, composte, gelatine, mescolando al vostro posto. Con risultati sorprendenti!



In tutto il servizio, stivali in gomma da Viridea, cassetta in legno da 100FA, grembiule color corda da Madame Gioia Home, bicchieri Corrado Corradi. Indirizzi a pagina 6

Nell'orto di Barbanera

FRUTTA E VERDURA SONO PROTAGONISTE DI UNO STRAORDINARIO MENU DOVE STAGIONALITÀ E FRESCHEZZA SONO LE PAROLE D'ORDINE. COME INSEGNA IL CELEBRA LUNARIO...

testo di Cristiana Cassé, ricette di Alessandra Avallone, foto di Stefania Giorgi, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi. Ha collaborato Anna Montoldi. Si ringrazia per l'ospitalità l'Editoriale Campi

Curare l'orto secondo l'influsso della luna, preparare infusi salutari, seguire l'oroscopo, ricordare le tradizioni popolari: questo e tanto altro è l'Almanacco Barbanera. Lo conoscono tutti o quasi , ma quello che non tutti sanno è che l'orto di Barbanera esiste davvero, proprio in Umbria dove c'è la casa editrice, ed è un vero spettacolo di armonia ecologica. Un luogo straordinario che ci ha ispirati per un pranzo open air, con piatti rigorosamente di stagione, piacevolissimi nella loro rusticità gourmand.

> segue a pag. 24



La redazione e alcuni amici dell'Almanacco Barbanera gustano il menu che presentiamo in queste pagine.





NOCINO

Il nocino si preprara tradizionalmente in giugno, con le noci ancora immature, perché è in questo mese che il mallo (la polpa che ricopre i frutti) raggiunge il giusto punto di profumo. Ecco come procedere per prepararlo: tagliate 30 noci con il mallo in 8 parti e mettetele in un vaso di vetro a chiusura ermetica con la scorza di 1 limone a pezzetti, 4 chiodi di garofano e 1/2 stecca di cannella. Coprite con 1 litro di alcol a 95°, chiudeteil vaso e lasciate riposare al sole per 40 giorni. Trascorso questo tempo, scaldate 1 litro di acqua, scioglietevi 500 g di zucchero e lasciate raffreddare lo sciroppo. Quindi versatelo nel vaso con le noci e lasciate al sole per altri 10 giorni. Filtrate il nocino e trasferitelo in bottiglie di vetro. Per 2,5 l di Nocino

Nell'orto - giardino di Babanera, la coltivazione, rigorosamente biologica, segue le fasi lunari proprio come indicato nell'Almanacco. Un metodo in armonia con la natura, che viene applicato a ortaggi e frutti. Tra questi, spiccano alcune specie rare, che appartengono alla cosiddetta archeologia arborea. Ne è un esempio la ciliegia bianca, un durone dolcissimo: come spiegano gli addetti al frutteto, è una specie furba, perché si difende dall'attacco degli insetti grazie al suo aspetto "acerbo".



Ciliegie bianche sott'aceto, pag. 29





BERE GIUSTO

Sul cuore del menu serviamo un solo vino, un Vermentino di Maremma, che abbraccia ciascuna ricetta con la sua fine sapidità, mettendo in luce di volta in volta l'ingrediente principale e il condimento. Vanno fatte però alcune eccezioni: sulla rocciata nessun vino, meglio una birra bionda morbida; niente sulle ciliegie, alle quali basta l'aceto; infine il nocino è perfetto per la terrina caffè e si sposa bene anche con le frittelle alla frutta.

Rocciata alle erbe amare di campo, pag. 29

Foto accanto, barattoli ciliegie Kilner, tovagliolo arancione Society Limonta. Foto sopra, bracciale Sen. Foto in alto a destra, tovagliolo in lino Madame Gioia Home. Nell'altra pagina, vassoio tondo in legno da Viridea, piatto da portata bianco da Madame Gioia Home, caraffa in latta da 100FA, canovaccio a righe Puebco. Indirizzi a pagina 6



Baccalà alla pera moscatellina, pag. 29

pag. 29

Come le ciliegie bianche delle pagine precedenti, anche la pera moscatella fa parte delle piante antiche coltivate nell'orto di Barbanera ed è originaria proprio dell'Umbria, patria del celebre Almanacco. Ha dimensioni piccole, è dolcissima e profuma di vino moscato (da cui il nome). Veniva chiamata anche superba, perché è la prima a maturare e quindi a "voler" comparire sulle tavole.

> segue da pag. 20

Il menu sia apre con la rocciata, una gustosa torta salata con le erbe di campo, fiore all'occhiello della gastronomia umbra. La accompagna un piccolo sfizio, le ciliegie bianche sott'aceto, che sono ottime da sole o con i salumi, e persino con l'arrosto: una volta finite, l'aceto aromatizzato sarà perfetto per condire le insalate. Piatto di rara raffinatezza, il baccalà con le pere estive interpreta la main course del pranzo ripercorrendo la tradizione locale di cucinare il pesce con spunti dolci. Lo accompagnano i goduriosi fiori di zucca al forno ripieni di brustenga (un tipico impasto a base di patate che in Umbria viene cucinato anche in forma di torino) e le insalatine di farro con pecorino, sedano e portulaca: un'erba dal gusto acidulo che era detta "dei frati", perché i religiosi di un tempo la offrivano alle famiglie in cambio di un obolo per il convento.

> segue a pag. 27





Sopra, un'antica edizione dell'almanacco di Barbanera, stampato dal 1762.

Foto sopra, piatti L'Arte nel pozzo, posate in acciaio satinato Mepra, tovagliolo Madame Gioia Home. Foto a destra, piatto da Viridea, posate Mepra, grembiule color fumo Society Limonta. Foto sotto, fila di luci Seletti. Indirizzi a pagina 6



INSALATINA FREDDA DI FARRO E PECORINO

Sciacquate 250 g di farro perlato e lessatelo, in acqua bollente salata, per 30 minuti circa, scolatelo e lasciatelo raffreddare. Tagliate a dadini 200 g di pecorino semi stagionato, 1 patata lessata e 1 grosso cuore di sedano verde. Mescolate il farro con la dadolata di pecorino e verdure, unite 1 mazzetto di rucola selvatica e 1 mazzetto di portulaca (facoltativo) e condite con 4 cucchiai di olio e sale. Per 6 persone





Terrina di caffè e latte, pain perdu e crema al nocino, pag. 30



Cupola di frittatine con salsa al formaggio, pag. 30

FRITTELLE ALLA FRUTTA
Sbattete 3 uova con 180 g di farina, 20 g di zucchero e 3 dl di panna fresca. Aprite un baccello di vaniglia nel senso della lunghezza grattete i semini e uniteli al composto. Scaldate un padellino antiaderente appena velato di burro, versatevi un mescolino di pastella e cuocete la frittella da ambo i lati. Proseguite così fino a terminare la patella. Farcite le frittelle con confettura di albicocche e completate con lamponi e zucchero a velo.





Piatto frittelle Asa Selection. Piatto frittatine L'Arte nel pozzo. Piatto terrina da MVH, bicchiere tumbler Corrado Corradi, tovagliolo Madame Gioia Home. Indirizzi a pagina 6

> *segue da pag. 24*

La parte salata del pranzo si conclude con una torre di frittatine alle erbette irrorata da una fonduta di formaggi a dir poco golosa. Poi arrivano i dolci delle nonne e qui c'è davvero da leccarsi i baffi. Si comicia con le frittelle con la confettura di albicocche e i lamponi e si prosegue con un tris di delizie: prima il caffelatte in forma solida da tagliare a fette (meraviglioso), quindi il mai dimenticato pain perdu, che viene passato in uova e latte, poi fritto e infine cosparso di zucchero: il nome, e forse l'origine, è francese ma da sempre appartiene a tutte le tavole dove c'era del pane "perduto", cioè raffermo, e non lo si voleva buttare. Per finire in bellezza, ecco una golosa crema inglese profumata con il nocino, un liquore perfettamente in tema per questo menu, dato che secondo la tradizione le noci per prepararlo vanno raccolte immature il 24 Giugno, a San Giovanni, e possibilmente di notte. Perché? Bisogna chiederlo alla luna... o a Barbanera.



ROCCIATA ALLE ERBE AMARE DI CAMPO

PER 6 PERSONE
per la pasta: 250 g di farina 0 - 1 uovo - 1/2 cucchiaino di aceto di vino bianco - 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva - sale
per il ripieno: 1 kg di erbe di campo miste (cicoria, tarassaco, portulaca, crispigni) - 125 g di ricotta - 75 g di cacio ricotta - 2 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato - 2 filetti di acciuga - 2 spicchi di aglio - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Setacciate la farina in una ciotola e unite l'uovo, l'olio, l'aceto, 0,5 dl di acqua e una presa di sale. Lavorate l'impasto per 10 minuti finché sarà compatto e omogeneo. Avvolgetelo con pellicola alimentare e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
● **2** Pulite e lavate le erbe selvatiche, lessatele per 15 minuti in acqua bollente salata, agocciolatele e lasciatele raffreddare. Strizzatele bene, tritatele grossolanamente ripassatele in padella con olio, l'aglio e le acciughe tritate. In una ciotola mescolate le erbe con la ricotta, il parmigiano e il cacio ricotta tagliato a dadini. Regolate di sale se necessario.
● **3** Stendete la pasta in una sfoglia rettangolare molto sottile di 40x25 cm circa e distribuitevi sopra il ripieno lasciando liberi i bordi. Arrotolatela, sigillate le estremità premendole tra le dita e poi avvolgete il rotolo a chiocciola. Ungete la superficie della rocciata con un po' di olio e cuocete in forno a 200° per 25-30 minuti. Servite caldo o freddo a piacere.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + riposo**
● **Cottura 50 minuti**
● **295 cal/porzione**

CILIEGIE BIANCHE SOTT'ACETO AL DRAGONCELLO

PER 2 BARATTOLI DA 5 DL
300 g di ciliegie bianche - 5 dl di aceto di vino bianco - 1 cucchiaio di zucchero - 1 cucchiaio di sale grosso - 1/2 cucchiaio di pepe nero in grani - 1 rametto di dragoncello

● **1** Lavate le ciliegie, asciugatele e accorciate il picciolo con le forbici. Sciogliete il sale e lo zucchero nell'aceto, unite il pepe e le foglie di dragoncello.
● **2** Sistemate le ciliegie in due barattoli da 5 dl e copritele con l'aceto. Lasciatele riposare al fresco e al buio per 2 mesi circa.

FACILISSIMA
● **Preparazione 20 minuti + riposo**
● **Cottura nessuna**
● **80 cal/barattolo**

BACCALÀ ALLA PERA MOSCATELLINA

PER 6 PERSONE
15 pere estive (moscatelline o Bella di giugno) - 800 g di baccalà già ammollato - 130 g di farina 00 - 2 porri - 1 dl di vino bianco secco - 1 limone - un mazzetto di timo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate le pere e, senza sbucciarle, dividetele a metà nel senso dell'altezza. Privatele del torsolo con uno scavino e irroratele con il succo del limone perché non anneriscano. Distribuite le mezze pere su una placca rivestita con carta da forno appoggiandole dalla parte della buccia e cuocetele in forno caldo a 60° per 2 ore.
● **2** Intanto, spinate e spellate il baccalà, riducetelo a tocchetti e infarinateli. Tagliate i porri a rondelle e fateli appassire in una padella antiaderente con 3 cucchiai di olio e poco sale. Unite il baccalà e cuocetelo per 5-6 minuti, girando i tocchetti a metà cottura. Quando saranno dorati, sfumate con il vino bianco e lasciate amalgamare i sapori per qualche minuto.
● **3** Completate con una macinata di pepe e le fogliolíne del timo e servite ben caldo insieme alle pere.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 2 ore**
● **280 cal/porzione**

FIORI DI ZUCCA CON BRUSTENGA DI PATATE

PER 6 PERSONE
24 fiori di zucca - 600 g di patate a pasta bianca - 100 g di fontina - 60 g di parmigiano grattugiato - 30 g di burro - 1 uovo - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 mazzetto di timo - 1 spicchio d'aglio - noce moscata - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● 1 Preparate la brustenga. Lessate le patate, pelatele e passatele allo schiacciapatate, mentre sono ancora calde. Condite la purea con il burro, salatela e lasciatela intiepidire. Quindi aggiungete il parmigiano, l'uovo, 2 cucchiai di olio, il prezzemolo e l'aglio tritati, le foglie del timo (tenete da parte i capolini fioriti), una grattata di noce moscata e una macinata di pepe. Amalgamate bene fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo.
● 2 Pulite i fiori di zucca con un panno umido ed eliminate il pistillo. Mettete la brustenga in una tasca da pasticciere a bocchetta liscia, riempite i fiori e richiudete i petali in modo che il ripieno non esca.
● 3 Disponeteli sulla placca coperta con carta da forno e completate con la fontina grattugiata con la grattugia a fori grossi, un filo di olio e un pizzico di sale. Cuocete in forno caldo a 180° per 15 minuti e servite ben caldo guarnendo con i capolini del timo tenuti da parte.

FACILE
● **Preparazione 35**
● **Cottura 35 minuti**
● **255 cal/porzione**

IL "SISTEMA" BARBANERA

L'Almanacco (foto sotto) e il calendario di Barbanera, nati nel lontano 1762, sono stampati dall'Editoriale Campi, la cui sede è a Spello, in provincia di Perugia. Qui c'è anche lo straordinario orto-giardino di Babanera, voluto dalla famiglia Campi per mettere in pratica ciò che il lunario professa: frutti, fiori e verdure sono coltivati in regime biologico e secondo l'influsso della luna, sotto la supervisione di agronomi e astronomi, sia con il metodo tradizionale (luna calante o crescente) sia con quello biodinamico (chiama in causa il passaggio della luna nelle 12 costellazioni dello zodiaco). Ci sono frutti rarissimi e ortaggi che hanno ancora il sapore di una volta, tutto matura secondo stagione, senza forzature, in una cornice verde di rara bellezza. Nel 2015, la collezione di almanacchi di Barbanera dal 1762 al 1962 è stata inserita dall'Unesco nel prestiogioso elenco "Memoria del mondo". Ed è proprio la memoria lo spirito ispiratore dell'orto-giardino, che non è un'azienda agricola commerciale, ma un'oasi simbolica, nata per mantenere vivo e tramandare un pezzo di passato. Il raccolto viene suddiviso tra i redattori della casa editrice, che per recarsi in ufficio devono attraversare le coltivazioni. Come spiega uno di loro, "siamo immersi in questa dimensione e di fatto scriviamo ciò che viviamo".



CUPOLA DI FRITTATINE CON SALSA AL FORMAGGIO

PER 6 PERSONE

per le frittatine: 8 uova - 1 mazzo di erbette - 2 porri - 1 pomodoro - 60 g di parmigiano reggiano - 1 mazzetto di prezzemolo - origano secco - 1 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe
per la salsa al formaggio: 70 g di parmigiano grattugiato - 50 g di taleggio - 50 g di pecorino fresco - 50 g di burro - 30 g di fecola di patate - 4 dl di brodo vegetale - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● 1 Affettate i porri. Lavate le erbette, sgocciolatele e tagliatele a listarelle. Riducete l'aglio a fettine e soffriggetelo in una padella con 2 cucchiai di olio. Unite i porri e lasciateli appassiare. Quindi aggiungete le erbette, salatele, pepatele e proseguite la cottura con il coperchio per 3 minuti.
● 2 Scottate il pomodoro in acqua bollente, sgocciolatelo, spellatelo e tritatelo grossolanamente. Unitelo alle erbette, profumate con un po' di origano e cuocete senza coperchio per altri 5 minuti, finché l'acqua di vegetazione si sarà asciugata.
● 3 Tritate il prezzemolo in modo da ottenerne 2 cucchiai. Sbattete le uova con il parmigiano e il prezzemolo e poi incorporate le erbette tiepide. Scaldate una padella antiaderente di 10 cm di diametro leggermente oliata, versatevi un mestolino del composto di uova e cuocete la frittatina 2 minuti per lato. Ripetete l'operazione fino a terminare il composto.
● 4 Preparate la salsa di formaggio. Fate sciogliere il burro in una casseruola, unite la fecola, tostatela nel burro e poi stemperatela con il brodo (aiutatevi con una frusta). Portate a ebollizione la salsa e poi, fuori dal fuoco, incorporate i 3 formaggi, regolate di sale e pepate. Sul piatto da portata costruite una torre di frittatine alternandole a qualche cucchiaio di salsa al formaggio calda.

FACILE
- **Preparazione 35 minuti**
- **Cottura 45 minuti**
- **410 cal/porzione**

TERRINA DI CAFFÈ E LATTE, PAIN PERDU E CREMA AL NOCINO

PER 6 PERSONE

per la terrina al caffè: 7,5 dl di latte - 7,5 dl di panna fresca - 75 g di farina 0 - 6 tuorli - 225 g di zucchero a velo - 75 g di zucchero semolato - 1 dl di caffè ristretto - 30 g di gelatina in fogli
per il pain perdu: 6 fette di pane casereccio piuttosto spesse - 50 g di burro chiarificato - 1 uovo - 4 cucchiai di latte - zucchero semolato per spolverizzare
per la crema inglese: 250 ml di latte - 4 tuorli - 80 g di zucchero - 50 ml di nocino

● 1 Preparate la terrina. Mettete a bagno la gelatina in acqua. Versate in una pentola lo zucchero semolato, i tuorli, la farina e il latte, mescolate gli ingredienti e fate addensare la crema sul fuoco. Spegnete il fuoco, strizzate la gelatina e scioglietela nella crema, unite anche il caffè e lasciate raffreddare mescolando spesso. Montate la panna con lo zucchero a velo e incorporatela alla crema. Versate il tutto in uno stampo e fate addensare in frigo per 6 ore. Immergete il fondo dello stampo per 30 secondi in acqua calda e sformate la terrina (tagliatela a fette con un coltello riscaldato in acqua calda).
● 2 Preparate il pain perdu. Sbattete l'uovo con il latte. Private le fette di pane della crosta e tagliatele a bastoncini. Passateli nella miscela e friggeteli nel burro. Scolateli su carta da cucina e spoverizzateli con un po'di zucchero. Serviteli caldi.
● 3 Preparate la crema al nocino. Scaldate il latte. Montate i tuorli con lo zucchero in un pentolino e incoporate il latte mescolando. Fate addensate sul fuoco, unite il nocino e lasciate intiepidire mescolando spesso.

FACILE
- **Preparazione 50 minuti + riposo**
- **Cottura 30 minuti**
- **960 cal/porzione**


Dall'Alto Adige.
Garantito.
Speck Alto Adige IGP:
qualità e origine certificate.
Ha un gusto delicatamente affumicato, origini genuine e viene prodotto secondo antiche tradizioni locali: è lo Speck dell'Alto Adige, unico e inconfondibile. Per questo merita il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) attribuito dall'Unione Europea. Perché tutti possano riconoscere la sua qualità. Autentica e garantita.
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
Südtirol
www.altoadigegarantito.eu
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI
Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia.



Doghe in legno Katrin Arens, tagliere Inulivo, runner La Frabbrica del Lino, tessuto Forme di Farina, piatto Broste Copenhagen, cucchiai Serax.
Indirizzi a pagina 6

Olive da tavola



VERDI O NERE, IN SALAMOIA O SOTT'OLIO, SONO UN SIMBOLO DELLA CUCINA MEDITERRANEA. PERLE STUZZICANTI E SQUISITE CELEBRI GIÀ NELL'ANTICA ROMA

a cura di Alessandro Gnocchi
testo di Mariarosa Schiaffino,
ricette di Alessandra Avallone
foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina

Tra il verde argentato delle foglie, il frutto dell'olivo si offre al gesto della mano che lo raccoglie. Ma non possiamo staccarlo e mangiarlo: è troppo amaro appena colto. Eppure, l'oliva ha attraversato i secoli diventando un vero e proprio piacere della gola. Fin dai tempi antichi si è trovato il modo di sottoporre quelle piccole drupe ovoidali a una serie di processi che le hanno trasformate in perle lucenti, stuzzicanti e squisite, irrinunciabili sulla tavola mediterranea. Si trovano sott'olio, essiccate in forno, ma soprattutto in salamoia, il metodo di conservazione più diffuso già in epoca epoca romana

Varietà e tradizioni

In Italia se ne coltivano molte varietà: si va dalle liguri taggiasche, piccole come un'unghia, alle grosse pugliesi che si avvicinano per dimensioni alle greche, le più corpose in assoluto. Nel nostro patrimonio spiccano l'Ascolana Tenera, la Nera di Gaeta, la Bella di Cerignola, la Maiatica di Ferrandina, la Nera di Oliena e la siciliana Passoloni.

E se ogni regione ha la sua varietà, ha pure la sua ricetta. Nell'italia centrale, le olive sono messe in acqua corrente, poi fatte asciugare all'aria, invasate con sale grosso, finocchio selvatico e scorzette di agrumi, prima del riposo in luogo fresco; sono pronte quando il tipico amaro si trasforma in un gusto intenso, pieno e fruttato. L'antica maniera di Ferrandina, in Basilicata, prevede di far avvizzire le olive su tavolati di legno, scottarle rapidamente, asciugarle e metterle in vasi di terracotta con sale e origano; quindi un'altra passata in forno a fuoco dolce per il definitivo appassimento.

> segue a pag. 34



OLIVE INFORNATE CONCIATE

Sbollentate 300 g di olive nere infornate in acqua bollente per 30 secondi; scolatele e conditele con 1/2 arancia spezzettata, peperoncino secco in fiocchi, timo secco e un giro di olio extravergine d'oliva. Lasciate riposare qualche ora al fresco e servite.

PIE DI OLIVE E CICORIA

PER 6 PERSONE

per l'impasto: 500 g di farina 00 - 1 uovo - 2 dl d'olio extravergine d'oliva - 1 cucchiaino di sale
per il ripieno: 1 cespo di scarola - 1 mazzetto di tarassaco - 1 cespo di catalogna - 1 cipolla bianca - 2 spicchi di aglio - 100 g di pecorino stagionato - 200 g di olive taggiasche denocciolate - 1 tuorlo - 1 cucchiaio di prezzemolo tritato - 1 cucchiaio di semi di sesamo bianchi e neri - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Preparate l'impasto. In una ciotola, mescolate la farina e il sale, unite l'olio e l'uovo leggermente sbattuto, quindi versatevi, poco per volta, 1 dl di acqua. Lavorate l'impasto per 10 minuti, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare almeno per 1 ora in frigorifero.
● **2** Preparate il ripieno. Lavate e tagliate a grossi pezzi la scarola, la catalogna e il tarassaco, poi fateli appassire in padella con un filo d'olio e un pizzico di sale. Scolateli, strizzateli e ripassateli 5 minuti nella stessa padella con 2 cucchiai di olio, la cipolla e l'aglio sbucciati e affettati. Unite le olive e il prezzemolo, mescolate, togliete dal fuoco e aggiungete il pecorino grattugiato.
● **3** Stendete l'impasto e ricavate due sfoglie tonde: una di 28 cm e l'altra di 22 cm di diametro. Mettete la sfoglia più grande sulla placca ricoperta di carta da forno, distribuitevi il ripieno lasciando liberi 4-5 cm di bordo; coprite con la seconda sfoglia, ripiegate il bordo libero formando un cordoncino e praticate al centro della copertura un foro. Spennellate con il tuorlo, spolverizzate con i semi di sesamo e cuocete in forno a 180° 40 minuti. Servite, se vi piace, con pecorino a scaglie.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti + riposo**
● **Cottura 50 minuti** ● **420 cal/porzione**

> segue da pag. 33

Ci sono poi quelle "cunzate", cioè conciate, messe in salamoia con pezzetti di peperone e peperoncino, o profumate con origano, alloro e, soprattutto, semi di finocchio, compagnia aromatica ideale. Raggrinzite e inconfondibili sono quelle cotte al forno, che assumono un amaro particolare, molto gradevole. Altre vengono invece spezzate, per insaporirsi meglio, oppure denocciolate per comodità.

In cucina, non c'è limite alle possibilità di utilizzare le olive. Antipasti, focacce e insalate, come si vede anche nelle ricette di queste pagine, le vedono eccellenti protagoniste di abbinamenti con sapori decisi come quello del tartufo o delicati come quello della frutta. Con la pasta, "alla puttanesca" in primis, sono un classico. Entrano con autorità nei piatti alla pizzaiola perché l'accoppiamento col pomodoro è perfetto.

> segue a pag. 40



Doghe Katrin Arens, tagliere Inulivo, tessuti Stamperia Bertozzi. Nell'altra pagina, grembiule Once Milano, ciotola Broste Copenhagen, bracciale Sen. Indirizzi a pagina 6

TAGGIASCA
Piccola, molto carnosa, scura e grinzosa, ha un gusto molto delicato che esalta i sapori decisi della scarola, del tarassaco e della cicoria di questa pie. Viene coltivata nel Ponente della Liguria e, in particolare, nella provincia di Imperia.



FATE ATTENZIONE AGLI ULTIMI TRE MINUTI

Grazie alla tradizione del territorio in cui opera e alle origini meridionali, Massimo Fiorillo, proprietario e chef del ristorante "Lanterna Blu" di Imperia è divenuto maestro in materia di olive.

Quale è il segreto di piatti in cui questo ingrediente riesce a mantenere sapore e consistenza?

Aggiungere le olive negli ultimi tre minuti di cottura. È fondamentale, per esempio, nel coniglio in umido, oppure nella preparazione dello stoccafisso. In questo modo non si ammollano, ma restano attive, porose e pronte a dare la loro aromaticità. Una volta venivano cotte troppo a lungo e perdevano carattere.

Un accostamento da provare assolutamente?

Moscardini in padella con olio, aglio, olive e rosmarino. Semplicità sublime.

Come lega le sue origini alla cucina ligure?

Dai miei genitori ho imparato che Nord e Sud stanno bene insieme. Per esempio alle seppie stufate in zimino, tipicamente liguri, unisco alla scarola, verdura prediletta della cucina napoletana, cotta a parte; come tocco sgrassante, metto una gremolada (tratta dalla cucina milanese) di limone e rosmarino, e tutt'attorno le olive.



DI GAETA
Grazie al sentore vinoso con sfumature acidule, sono perfette per le insalate, come questa, in cui fanno da contrasto a sapori più dolci. Di colore violaceo, sono prodotte nel territorio di Gaeta e dei comuni limitrofi sui Monti Aurunci, in provincia di Latina.

CAPONATA CRUDA DI FRUTTA E OLIVE

PER 4 PERSONE

1 fetta sottile di anguria (se possibile senza semi) - 1/2 melone - 1/2 mango maturo (oppure 1 pesca noce grande e matura) - 200 g di olive di Gaeta - 1 cipolla rossa di Tropea - 1 limone - 1 mazzetto di basilico - 1 cucchiaino di zucchero - origano - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Sbucciate la frutta, tagliate l'anguria, il melone e il mango (oppure la pesca noce) a dadini della stessa dimensione, riuniteli in una ciotola e conditeli con 2 pizzichi di sale e lo zucchero; mescolate e tenete al fresco per 10 minuti. Sbucciate e affettate la cipolla sottilmente, bagnatela con poco succo di limone e salatela leggermente.
● **2** Assaggiate le olive, se sono molto salate passatele per 10 secondi in acqua bollente e scolatele subito, altrimenti unitele subito alla frutta; condite con succo del limone rimasto e un giro di olio. Aggiungete la cipolla con una manciata di foglie di basilico. Mescolate, spolverizzate con un pizzico di origano e servite.

FACILISSIMA

● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura nessuna** ● **450 cal/porzione**

Tagliere, Inulivo, tovagliolo La Fabbrica del Lino, ciotola Serax. Nell'altra pagina, doghe Katrin Arens, runner La Fabbrica del Lino, tessuto Forme di Farina, piatto Stamperia Bertozzi.
Indirizzi a pagina 6





NERE
Sono quelle giunte a una maturazione completa e quindi sono molto carnose, saporite e ricche di olio. Queste caratteristiche le rendono particolarmente adatte alla preparazione della pasta di olive, usata per insaporire la base di questa focaccia.



FOCACCIA CON CIPOLLE ROSSE

PER 6 PERSONE
4 cipolle rosse medie - 100 g di olive taggiasche denocciolate - 0,5 dl di aceto di vino bianco - 1 mazzetto di timo - olio extravergine d'oliva - sale per l'impasto: 500 g di farina 00 + quella per la lavorazione - 100 g di pasta di olive nere - 3,5 g di lievito di birra secco - sale

● **1** Preparate l'impasto. In una ciotola, mescolate la farina con il lievito, unite la pasta di olive e, poco per volta, 3,5 dl di acqua tiepida mescolando velocemente con un cucchiaio di legno. Lasciate riposare per 10 minuti, aggiungete 1 cucchiaino di sale e incorporatelo mescolando. Quindi trasferite l'impasto sul piano di lavoro infarinato e lavoratelo brevemente, ripiegandolo più volte (dovrà risultare molto morbido); trasferitelo in una ciotola unta d'olio, coprite con la pellicola per alimenti e un canovaccio e lasciatelo lievitare per 24 ore in frigorifero.
● **2** Preparate la farcitura. Affettate le cipolle e fatele appassire per 10 minuti in padella con l'aceto, 4 cucchiai d'acqua e un pizzico di sale. Togliete l'impasto dal frigo, infarinatelo, trasferitelo in una teglia di 28 cm di diametro unta d'olio e stendetelo con le mani. Fatelo riposare 10 minuti e copritelo con le cipolle.
● **3** Mettete la focaccia in forno e cuocetela a 200° per circa 40 minuti. Toglietela dal forno, distribuite sulla superficie le olive e il timo, rimettetela in forno per altri 10 minuti e servitela.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 1 ora** ● **510 cal/porzione**



PASSOLONI
Di sapore intenso, reggono bene il confronto con il tartufo dei nostri crostini. Si ottengono quando la varietà Nocellara del Belice si lascia maturare sull'albero, raggiungendo una dimensione gigante e assumendo un colore violaceo tendente al nero.

TAPENADE IN ROSSO

PER 4 PERSONE
150 g di pomodori secchi - 200 g di olive verdi denocciolate - 5 gherigli di noce - 2 spicchi di aglio - 2 rametti di menta - 1 dl di aceto bianco - olio extravergine d'oliva

● **1** Portate a ebollizione 1,5 l di acqua con l'aceto; scottatevi per 5 minuti i pomodori, scolateli, trasferiteli nel mixer e riduceteli a crema e tenetela da parte. Frullate i gherigli con l'aglio e le olive fino a ottenere un composto grossolano.
● **2** In una ciotola, mescolate il composto di olive, la crema di pomodori, la menta tritata e 3 cucchiai d'olio. Potete servire la tapenade su crostini di pane o usarla per condire la pasta, il riso o le patate bollite.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 5 minuti ● 260 cal/porzione

TAPENADE CLASSICA NERA

PER 4 PERSONE
300 g di olive nere Passoloni - 100 g di capperi - 8 filetti di acciuga - 3 spicchi di aglio - olio extravergine d'oliva

● **1** Denocciolate le olive, tritatele nel mixer con l'aglio, fino ad avere un composto grossolano. Unite 4 cucchiai d'olio, i capperi e le acciughe tritate e lavorate ancora un po' gli ingredienti.
● **2** Potete servire la tapenade come accompagnamento alle crudité oppure spalmata su crostini di pane tostato.

FACILE
● Preparazione 15 minuti
● Cottura nessuna ● 280 cal/porzione

CROSTINI ALLA CREMA DI OLIVE E TARTUFO ESTIVO

PER 4 PERSONE
300 g di olive taggiasche - 30 g di tartufo - 4 filetti d'acciuga - 1 spicchio di aglio - crostini pane - olio extravergine d'oliva

● **1** Denocciolate le olive, tritatele nel mixer con l'aglio e le acciughe, poi trasferite il composto in una ciotola e unite 2 cucchiai d'olio e 2/3 del tartufo grattugiato e mescolate.
● **2** Spalmate i crostini con la crema preparata e completate con qualche lamella del tartufo rimasto.

FACILE ● Preparazione 15 minuti





VERDE E VIOLA
Il diverso grado di maturazione, denotato dalla differente colorazione, consente di bilanciare in modo perfetto i sapori di un'insalata in cui sono presente le note acide del limone e la consistenza più dolce dei ceci.

INSALATA DI CECI E OLIVE CON LIMONI E MENTA

PER 4 PERSONE
200 g di ceci - bicarbonato - 1 mazzetto guarnito (porro, rosmarino, timo) - 300 g di olive verdi e viola - 1 limone dolce non trattato - 1 mazzetto di menta fresca - olio extravergine d'oliva - peperoncino fresco

● **1** Mettete i ceci in ammollo nell'acqua con un pizzico di bicarbonato per una notte. La mattina, scolate i legumi, trasferiteli in una pentola con il mazzetto guarnito e copriteli d'acqua. Cuoceteli a pentola coperta per 1 ora e 30 minuti, salateli, lasciateli intiepidire, poi scolateli tenendo da parte un mestolino del brodo di cottura.
● **2** In una pentola, portate a ebollizione 1 l di acqua, fatevi scottare le olive per pochi secondi, poi scolatele, mescolatele con i ceci, aggiungendo il brodo tenuto da parte.
● **3** Tagliate il limone in due metà, spremete il succo di una sopra l'insalata quindi tagliate l'altra a fettine e unitele agli ingredienti con una manciatina di foglie di menta e il peperoncino affettato. Condite con l'olio, lasciate riposare per 1 ora e servite.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti + il riposo** ● **Cottura1 ora e 30 minuti** ● **490 cal/porzione**



Tovagliolo La Fabbrica del Lino, piatto Forme di Farina, ciotola Katrin Arens, cucchiaio Serax. Nell'altra pagina: in alto, runner La Fabbrica del Lino, tessuto e taglieri Forme di Farina; in basso a sinistra, tessuto Stamperia Bertozzi, tovagliolo La Fabbrica del Lino, tessuto Stamperia Bertozzi, bracciale Sen; in basso a destra, grembiule Once Milano, tovagliolo La Fabbrica del Lino, tessuto Forme di Farina.
Indirizzi a pagina 6

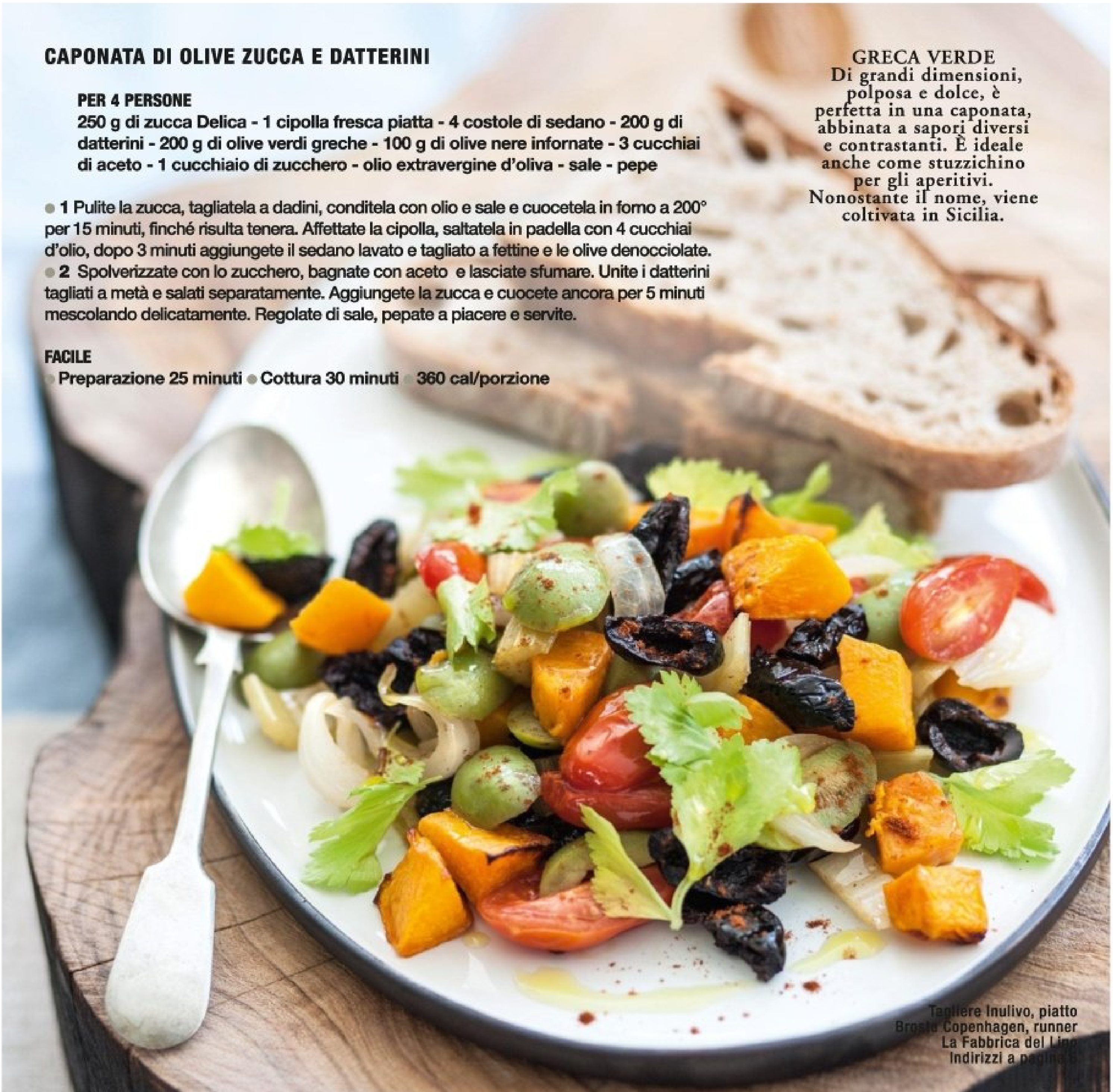
CAPONATA DI OLIVE ZUCCA E DATTERINI

PER 4 PERSONE
250 g di zucca Delica - 1 cipolla fresca piatta - 4 costole di sedano - 200 g di datterini - 200 g di olive verdi greche - 100 g di olive nere infornate - 3 cucchiai di aceto - 1 cucchiaio di zucchero - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite la zucca, tagliatela a dadini, conditela con olio e sale e cuocetela in forno a 200° per 15 minuti, finché risulta tenera. Affettate la cipolla, saltatela in padella con 4 cucchiai d'olio, dopo 3 minuti aggiungete il sedano lavato e tagliato a fettine e le olive denocciolate.
● **2** Spolverizzate con lo zucchero, bagnate con aceto e lasciate sfumare. Unite i datterini tagliati a metà e salati separatamente. Aggiungete la zucca e cuocete ancora per 5 minuti mescolando delicatamente. Regolate di sale, pepate a piacere e servite.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 30 minuti** ● **360 cal/porzione**

GRECA VERDE
Di grandi dimensioni, polposa e dolce, è perfetta in una caponata, abbinata a sapori diversi e contrastanti. È ideale anche come stuzzichino per gli aperitivi. Nonostante il nome, viene coltivata in Sicilia.



Tagliere Inulivo, piatto Broste Copenhagen, runner La Fabbrica del Lino
Indirizzi a pagina 8

> segue da pag. 34

Stanno benissimo con il pesce e sono d'obbligo nelle ricette meridionali dello stoccafisso, con pomodoro e capperi, ma anche in quello "accomodato" alla genovese. Eccole nella tiella del Lazio e in quella pugliese, con una varietà di performance sorprendente anche perché si prestano a invenzioni continue. E non si può dimenticare la celeberrima "Oliva alscolana", ripiena di carne e formaggio e fritta, che viene preparata con la varietà Ascolana Tenera, che si coltiva nella campagna di Ascoli Piceno e nel Teramano.

A ciascuna il suo colore

Per finire, una curiosità sulle diverse tonalità, che vanno dal verde al bruno fino al nero. Il colore delle olive, prima ancora che dalla varietà, dipende dal grado di maturazione del frutto. Quelle più chiare sono semplicemente immature e vengono raccolte alla fine dell'estate; mentre per quelle più scure si aspetta la maturazione completa, fino al termine dell'autunno, quando il colore arriva al nero violaceo e la polpa si fa più turgida, morbida e ricca di oli.

TUTTO IL PROFUMO DELLE ISOLE DI TAHITI

Settimane di lavoro con una cosa sola in testa: il mare cristallino, le spiagge da sogno, le palme che si inchinano al tuo passaggio e quei colori inconfondibili resi immortali dai quadri di Gauguin. **Le Isole di Tahiti** sono tutto questo, ma anche molto di più. Sono le ghirlande e i canti di benvenuto, gli ibiscus che incorniciano i volti delle ragazzine, le danze *mā'ohi* e i profumi dei fiori di *tīare* e frangipane e della cucina tahitiana che ti inebriano.

Chiudi gli occhi mentre voli sopra l'oceano e assapora il mood polinesiano. In volo con **Air Tahiti Nui** all'ora del pranzo si prepara un racconto speciale, quello delle prelibatezze di questa terra: il **menu** previsto a bordo è infatti esclusivamente pensato per portarti nel cuore dell'atmosfera delle *Isole di Tahiti* con le sue specialità più gustose. Benvenuto nel paradiso dei sensi, anche in quello del gusto. La cucina polinesiana è **un crogiolo di sapori**: gustosa e leggera, raccoglie il meglio della tradizione delle sue isole ma unisce il genio della *cuisine française* e di quella dell'estremo oriente. E il mix è straordinariamente **originale**, come originali sono i frutti di questa terra e i metodi di cottura.

A Tahiti, per cuocere e miscelare i sapori si usa il caratteristico *ahimā'a*, un forno speciale scavato nel terreno, nel quale uno strato di pietre, ibisco (*'āpiu*) e foglie di banano separa gli alimenti dalla brace sottostante. Dopo ore di cottura si sprigiona tutto il profumo degli stufati di maialini da latte, dei *polli fāfā* (petti di pollo cotti con foglie di taro, cipolle, zenzero, lime, brodo, latte di cocco) e dei ***po'e* di banana** (dolci realizzati con banane, farina di manioca, zucchero e latte di cocco).

Il *fil rouge* della tradizione culinaria polinesiana è **il latte di cocco**, che, come il prezzemolo in Italia, è uno degli ingredienti principi delle tavole polinesiane. Ricco di principi nutritivi, dona un sapore unico e riconoscibilissimo a numerose specialità come il *poisson cru* – la versione polinesiana della nostra tartare di pesce, preparato con tonno rosso, cetriolo, lime, cipolla, prezzemolo, sale e pepe





– e il *ma'a Tahiti*, piatto tradizionale composto da un ricco miscuglio di taro, uru, pesce, carne di maiale e verdure.

Ma per i curiosi e i buongustai lo spettacolo vero sono **le trecento varietà di pesci e il tripudio di frutti tropicali e di tuberi** che si possono assaggiare, per lo più sconosciuti agli europei: la papaya, il mango tahitiano (*vī tahiti*), la mela tahitiana (*'āhi'a*), il lime, il cocomero, l'ananas e la preziosa vaniglia, ma soprattutto i famosi *'uru* (frutti dell'albero del pane), le molte varietà di banane come il *fē'ī* (banana selvatica), l'*'ūmara* (patata dolce) e i diversi tuberi (*taro*, *tarua* e *ufi*) che insieme al cocco amalgamano i sapori.

Il segreto della vacanza perfetta? Lasciarsi andare e affidarsi allo spirito delle *Isole di Tahiti*: **bellezza, incanto, gusto e relax** da vivere con un picnic su un tipico *motu* (un'isoletta disabitata), nel coloratissimo mercato di Papeetē, sperimentando lo street food locale presso una delle tipiche "*roulottes*" a Tahiti, o ancora con una cena di lusso presso uno dei ristoranti di alto livello delle isole. Ancora, un'esperienza immancabile per godere delle prelibatezze dell'isola è quella di godersi un divertente *tāmā'ara'a,* un pranzo collettivo intorno ad un tipico *ahimā'a* con le ottime e abbondanti specialità locali.



BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

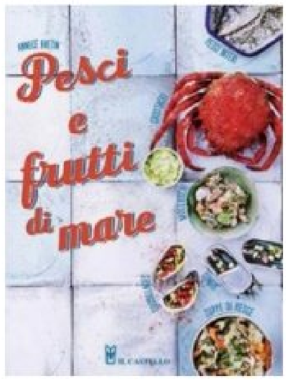
Veri giardini di zucchero, aiuole colorate e dolcissime dove mazzetti di peonie e larghi nastri elegantemente modellati mettono in risalto teneri colori pastello: sono le torte decorate che portano la firma di Peggy Porschen. Raffinate creazioni floreali in pasta di zucchero, dalla classica rosa aperta con petali, delicatamente vintage, a dalie complesse, camelie, orchidee, viole e papaveri d'Irlanda. Cascate di colori degne di un giardino inglese che delizieranno principianti e professionisti della pasta di zucchero, per non parlare di chi ama i fiori... Con le basi, le ricette, i fornitori e i consigli preziosi di Peggy.

TORTE IN FIORE
di Peggy Porschen, Guido Tommasi Editore, a 35 €



"I fiori parlano un linguaggio unico e, proprio come le torte, rendono felice la gente... Quelli di zucchero sono una specie di terapia: bisogna essere concentrati e al tempo stesso rilassati"

dall'introduzione al volume



PESCI E FRUTTI DI MARE

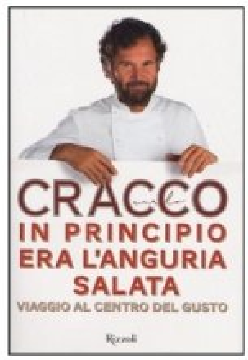
Il Castello Editore, a 19,90 €

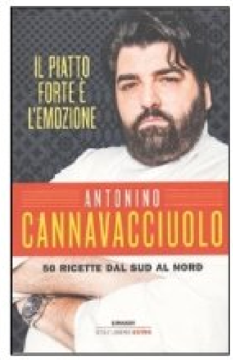
Dedicato agli appassionati della cucina di mare. Tante ricette gustose in grado di soddisfare ogni tipo di palato e di... cottura: pesce al vapore, fritto, arrosto, al cartoccio, in brodo. Non mancano ricette speciali per cucinare ostriche, vongole e crostacei d'ogni genere. I più attenti alla salute gradiranno la suddivisione secondo il contenuto di grassi dei diversi tipi di pesce. Il volume suggerisce anche le salse d'accompagnamento che meglio esaltano il gusto dei frutti di mare. Perfetto per la tavola estiva.

I SEGRETI DEI GRANDI

"In principio era l'anguria salata", Carlo Cracco, Rizzoli Editore, a 16,90 €
"Il piatto forte è l'emozione", Einaudi Ed, a 19,50 €

Carlo Cracco racconta la cucina a modo suo, in un viaggio al centro del gusto che affronta il ruolo dei 5 sensi, il percorso degli ingredienti, la genesi creativa di un piatto e tanti aneddoti tra un trucco e un consiglio. Per Antonino Cannavacciuolo, l'ingrediente imprescindibile di ogni piatto è l'emozione, come traspare dalle sue ricette, dall'uso delle materie prime, dai suoi suggerimenti e dalle sue storie.





ALLA RICERCA DELL'ORO VERDE

"Guida agli extravergini 2016", Slow Food Editore, a 16,50 € e "Oli d'Italia 2016. I migliori extravergine", Gambero Rosso Ed., a 13,90 €

Sapere quale olio mettere in tavola è importante. Ce ne sono migliaia - diversissimi per prezzo, provenienza, qualità. Ecco come scegliere quello giusto: nel primo volume oltre 100 esperti individuano le aziende più affidabili, di cui assaggiano e valutano i prodotti. Il secondo libro analizza i territori, le Dop, le cultivar autoctone. Racconta le aziende e gli oli, ne cita i consigli di utilizzo e, regione per regione, riporta gli abbinamenti ideali suggeriti da grandi cuochi.





IL GHIOTTONE ERRANTE

di Paolo Monelli, illustrazioni di G.Novello, Slow Food Editore, a 14,50 €

Un giornalista, sommelier e buongustaio, si mette in viaggio con il vecchio amico disegnatore, astemio e inappetente. Il risultato: un singolare tour dei due errabondi compari da un capo all'altro della penisola, raccontato attraverso le parole del primo e le tavole del secondo. Una strana e inseparabile coppia che incontra cuochi e osti, personaggi e paesaggi, tradizioni e opinioni, prendendo il polso a quest'Italia che cambia, tra i battibecchi continui e divertenti dei due "osservatori".



mozzarella & basilico

IL BIANCO E IL VERDE: UNA FRESCA SFERA DI LATTE E LA SUA ERBA AROMATICA D'ELEZIONE. MA NON FINISCE QUI. NELLA CUCINA D'INIZIO ESTATE DANNO VITA A MERAVIGLIE DI FANTASIA E SAPORE TUTTE NUOVE

a cura di Daniela Falsitta, ricette di Alessandra Avallone, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina

TORRETTA DI RISO VENERE CON CREMA DI MANDORLE E POMODORO

PER 4 PERSONE
150 g di riso Venere - 2 mozzarelle da 250 g - 1 cucchiaio di colatura di alici - 2 cucchiai di succo di limone - 12 ciliegini - 6 perini maturi - fiori alimentari (tagete, garofani, nasturzi) non trattati - 1 mazzo di basilico - 40 g di mandorle (tenute a bagno dalla sera prima) - 1/2 spicchio d'aglio (facoltativo) - 1 fetta di pane secco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe macinato al momento

Americana di lino con bordi sfrangiati di Society Limonta; piatto da frutta in porcellana colorata a mano in vendita da La Rinascente. A sinistra: vassoio in zinco in vendita da Madame Gioia Home. Indirizzi a pagina 6

● **1** Lessate il riso in acqua salata per 35 minuti circa, scolatelo bene, conditelo con il succo di limone e la colatura di alici, fatelo raffreddare sopra un vassoio. Tagliate ogni mozzarella, dopo averla sgocciolata, in 6 fette. Ungete d'olio l'interno di 4 coppapasta rotondi. Disponetevi a strati la mozzarella e il riso, comprimeteli bene ma delicatamente e trasferiteli in frigorifero per circa 10 minuti.
● **2** Scolate le mandorle dall'acqua in cui le avete fatte gonfiare e mettetele nel mixer con i pomodori perini spezzettati, 2 prese di sale, una manciata di foglie di basilico, l'aglio schiacciato con un pizzico di sale e il pane sbriciolato. Frullate fino a ottenere un composto non troppo fine. Se vi sembra eccessivamente liquido mettetelo a colare in un colino a maglia fine per 15 minuti.
● **3** Sformate le torrette di riso e mozzarella, guarnite con i ciliegini tagliati e conditi con olio e sale, i petali dei fiori e ponete in cima una quenelle di salsa al basilico. Completate con un giro di olio e pepe e servite il resto della salsa a parte.

FACILE ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 35 minuti ● 820 cal/porz.



PANE MISTO RIPIENO

PER 6 PERSONE
per l'impasto: 300 g di farina di frumento 00 - 200 g di semola di grano duro - 14 g di lievito di birra fresco - 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva - 2 cucchiaini di sale
per il ripieno: 400 g di passata di pomodoro - 200 g di mozzarella - 125 g di prosciutto crudo - 1 cipolla - 2 spicchi d'aglio - 1 mazzetto di basilico - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** In una ciotola mescolate la farina e la semola, mettete al centro, in un piccolo incavo, il lievito sbriciolato e l'olio, quindi impastate versando 320 ml di acqua tiepida a filo. Quando il lievito è amalgamato, unite il sale e continuate a lavorare l'impasto per altri 10 minuti finché sarà liscio e omogeneo. Formate una palla, sistematela in una ciotola infarinata, copritela con la pellicola e un canovaccio e lasciatela lievitare in un luogo tiepido per circa 2 ore finché raddoppia il volume.
● **2** Tritate la cipolla e l'aglio e fateli soffriggere in padella con 2 cucchiai d'olio. Quando saranno appassiti aggiungete la passata di pomodoro, salate e lasciate cuocere per 10-15 minuti. Il sugo dev'essere denso, versatelo in una ciotola e lasciatelo raffreddare.
● **3** Quando l'impasto è lievitato, trasferitelo sul piano di lavoro infarinato e formate un rettangolo 40x30 cm circa. Coprite con il prosciutto, lasciando libero un bordo di circa 2-3 cm, distribuite la mozzarella sgocciolata a pezzetti, il sugo di pomodoro e il basilico, condite con un filo d'olio. Arrotolate l'impasto nel senso della lunghezza, sigillate le estremità ripiegandole, in modo che il ripieno non fuoriesca.
● **4** Trasferite il pane su una placca forata rivestita con carta da forno, copritelo con la pellicola e un canovaccio e lasciate lievitare 30 minuti. Mescolate un cucchiaio d'olio e uno d'acqua e spennellate il pane, spolveratelo con una manciata di semola e infornate a 200° per 40 minuti. Affettatelo quando è tiepido.

FACILE ● Prep. 60 minuti + riposo ● Cottura 55 minuti ● 570 cal/porz.



VELLUTATA FREDDA DI CETRIOLI CON MOZZARELLA MARINATA PICCANTE

PER 4 PERSONE
2 cetrioli - 5 capperi salati - 1 cipollotto - 1 mazzo di basilico verde e qualche rametto di rosso - 4 mozzarelle da porzione - 1 peperoncino secco piccante - 1 cucchiaino colmo di origano appena sbriciolato - 2 falde di peperone arancione o giallo - olio extravergine d'oliva - sale
per accompagnare: focaccia bianca

● **1** Sbucciate i cetrioli e tagliateli a pezzetti; sbucciate il cipollotto e riducetelo a rondelle. Metteteli entrambi nel frullatore insieme a una manciata di basilico verde sciacquato e ai capperi salati (non vanno dissalati perché devono sostituire il sale). Frullate fino a ottenere una crema omogenea e leggera, quindi unite 1 cucchiaio d'olio, salate solo se necessario e frullate ancora per 30 secondi. Infine suddividete la vellutata in 4 piatti fondi.

● **2** Tagliate a julienne i peperoni e a metà le mozzarelle sgocciolate, apritele e conditele con la metà del peperoncino sbriciolato, la metà dell'origano e la metà dei peperoni. Condite con un filo d'olio, richiudete le mozzarelle, sistematele nei piatti e conditele nuovamente con il peperoncino, l'origano e i peperoni rimasti. Aggiungete abbondanti foglie di basilico rosso e verde, ancora un filo d'olio crudo e servite con la focaccia tagliata a bastoncini e tostata.

FACILE ● Preparazione 10 minuti ● Cottura nessuna ● 515 cal/porz.

BERE GIUSTO

L'abbondante presenza di vegetali e la costante del basilico consiglia bianchi luminosi e fervidi rosati. Il Vermentino di Gallura è d'uopo su carta da musica e bottarga, ma la sua energia risulta preziosa anche sul pane ripieno. Clafoutis e insalata contengono un equilibrio tra tenerezza e sapidità meritevole di un Grecanico modicano; un Rosato flegreo si gode la mozzarella in carrozza. Più articolata la relazione con la vellutata, vista la grinta del cetriolo: risolve tutto un Sylvaner, profumato quanto basta per arrivare di slancio su riso Venere e crema di mandorle.



Piatto da frutta in latta smaltata in vendita da Madame Gioia Home. A sinistra: tagliare in legno di mango in vendita da La Rinascente, americana in carta a pois in vendita da Muji. Indirizzi a pagina 6

MOZZARELLA IN CARROZZA VERDE E BIANCA

PER 4 PERSONE
500 g di fiordilatte - 1 mazzo di basilico - 16 fette di pancarré senza crosta - 3 uova - latte - farina - olio per friggere (arachidi o oliva) - sale

● **1** Tagliate a fette metà della mozzarella e mettetela a scolare. Tritate molto finemente il resto nel mixer con una manciata di foglie di basilico e, se necessario, aggiungete 1 o 2 cucchiai dell'acqua di conservazione. Sbattete le uova con 2 prese di sale.
● **2** Spalmate 4 fette di pane con uno strato spesso di mozzarella verde al basilico. Coprite altre 4 fette con abbondanti foglie di basilico e la mozzarella scolata (se vi piace, potete aggiungere qualche acciughina sott'olio).
● **3** Coprite con le fette di pane rimaste. Tenendo stretti i sandwich bagnate i bordi in un po' di latte e passateli subito nella farina. Vi aiuterà a sigillare bene il pane e non far fuoriuscire il formaggio durante la cottura. Scaldate l'olio in un'ampia padella. Passate velocemente i sandwich nell'uovo sbattuto e immergeteli nell'olio. Friggete finché la superficie risulterà ben dorata. Scolate sopra la carta da forno, tagliate a metà ogni mozzarella in carrozza e servitela ancora calda.

FACILE ● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 10 minuti** ● **625 cal/porz.**





Piatto in ceramica opaca di Asa Selection, distribuito da Merito, piatto in legno di mango La Rinascente, tovagliolo 100% con frangia di Society Limonta. A sinistra: runner in lino in vendita da JVstore di Jannelli &Volpi, piatto ovale irregolare fatto a mano di Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6

BUFALA CON INSALATA DI PISELLI, LIMONE, CROSTINI ALLA CREMA DI GIRASOLE E BASILICO

PER 4 PERSONE
8 bocconcini di mozzarella - 200 g di piselli sgusciati - 50 g di semi di girasole - 1 cespo di insalata Salanova (lattuga millefoglie) - 1 mazzetto di basilico verde - 1 mazzetto di basilico rosso - 1 limone non trattato - germogli di pisello (facoltativo) - peperoncino verde - pane integrale o di segale - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sbollentate i piselli 30 secondi in acqua salata, scolateli e lasciateli raffreddare. Lavorate nel mixer i semi di girasole con una grossa manciata di foglie di basilico verde (tenendone da parte circa metà), un pizzico di peperoncino verde, un cucchiaino d'olio e un pizzico di sale, in modo da ottenere un pesto piuttosto denso. ● **2** Sciacquate l'insalata e i germogli, mescolateli ai piselli, al basilico verde rimasto e a quello rosso e al limone affettato sottilissimo. Distribuite il mix nei piatti fondi e, sopra l'insalata, disponete i bocconcini di mozzarella spezzati con le mani. ● **3** Profumate con il pepe. Servite l'insalata con i crostini di pane nero tostati e spalmati con il pesto di semi di girasole preparato.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura nessuna ● 455 cal/porz.

CLAFOUTIS MOZZARELLA, ACCIUGHE E BASILICO

Posate azzurro cielo in vendita da La Rinascente. Indirizzi a pagina 6

PER 4 PERSONE
125 g di farina 00 - 3 uova - 2 cucchiai di olio - 2,5 dl di latte - 200 g di mozzarella - 20 pomodorini ciliegini - 6-8 filetti di acciuga sott'olio - 1 noce di burro - 1 spicchio di aglio - 1 mazzetto di basilico greco - sale - pepe nero

● **1** Setacciate la farina in una ciotola, aggiungete le uova sbattute e mescolate con una frusta, unendo lentamente il latte e l'olio. La pastella dev'essere fluida e omogenea, aggiungete l'aglio tritato e le foglioline di basilico, salate e pepate ● **2** Imburrate una pirofila di 22-24 cm di diametro, distribuite sul fondo i pomodori ciliegini interi e la mozzarella a cubetti fatti scolare, versate la pastella e infornate a 180°. Dopo 20 minuti circa di cottura disponete sulla superficie i filetti di acciuga e proseguite la cottura 15-20 minuti. Servite il clafoutis tiepido o freddo.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 40 minuti ● 475 cal/porz.



Tovagliolo in lino con frangia di Society Limonta, vassoio irregolare di ceramica opaca fatto a mano di Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6



CARTA DA MUSICA INFORNATA

PER 4 PERSONE
500 g di mozzarella - 1 pacco di pane Guttiau - 2 melanzane - 2 spicchi di aglio - 1 mazzetto di basilico - 1/2 peperoncino rosso fresco - 1 cucchiaio di bottarga grattugiata - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

● **1** Mettete le melanzane intere, leggermente unte d'olio, su una placca coperta di carta da forno e cuocetele in forno a 200° per 20-25 minuti, comunque fino a quando sono morbide. Lasciatele raffreddare, pelatele e strizzate la polpa per eliminare più acqua di vegetazione possibile.
● **2** Mixate la polpa di melanzana con una manciata di foglie di basilico lavate e asciugate, il peperoncino privato dei semi, l'aglio, un cucchiaio di olio e un pizzico di sale. Spalmate i fogli di pane Guttiau spezzati con la crema di melanzane preparata e impilatene 3-4 strati alternati con fette di mozzarella scolata e condita con un filo di olio, pepe e qualche foglia di basilico.
● **3** Infornate le torrette a 200° per 5 minuti, in modo che la mozzarella si ammorbidisca e il pane dori leggermente. Togliete dal forno e completate con qualche goccia di olio, una macinata di pepe e una spolverata di bottarga.

FACILE ● Preparazione 40 minuti ● Cottura 30 minuti ● 720 cal/porz.


SÜDTIROL
DALLA NOSTRA VALLE
SOLO BUONE NOTIZIE
Grande Concorso
BUONE e SINCERE
GRATTA E VINCI
con le Coccinelle
di Val Venosta
VAL VENOSTA
Südtirol
Scopri tutti i premi e come partecipare su www.vincilecoccinelle.it
Montepremi totale euro 44.070,90 + IVA - Estrazione finale entro il 14.07.2016
Le immagini delle auto proposte sono solo a scopo dimostrativo.
Dal 14 marzo
all'11 giugno
GIOCA QUI
gioca su
www.vincilecoccinelle.it
Val Venosta.
Mela buona e sincera.



Bouquet sospesi

TENERI FIORELLINI E RAMI DI EDERA FANNO CAPOLINO DA ROMANTICI MESTOLI APPESI IN CUCINA

a cura di Silvia Bombelli, realizzazione di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni







PREPARAZIONE

occorrente: 3 mestoli - 1 spugna per fioristi rettangolare - 6 rami di cinesini rosa screziati - 6 fiori di alstroemeria rosa e gialla - qualche rametto di edera chiara - coppapasta (stesso dm dei mestoli)

● **1** Riempite d'acqua una bacinella o un catino, appoggiate la spugna in superficie e lasciate che affondi in modo da impregnarsi d'acqua. Sgocciolate la spugna, appoggiatela su un tagliere e ricavate dei cilindri della misura dei mestoli con l'aiuto di uno o più coppapasta di diametro adeguato. Inserite i cilindri nelle cavità dei mestoli.
● **2** Appendete i mestoli nella loro posizione finale. Accorciate i gambi dei cinesini, in modo da ottenere dei piccoli ciuffi di fiori. Inseriteli nella spugna di ogni mestolo formando una specie di cuscinetto tondo.
● **3** Accorciate i gambi dell'alstroemeria e inserite un paio di fiori in ogni mestolo, alternandoli ai cinesini. Disponeteli in modo che superino leggermente in altezza gli altri fiori, facendo "capolino" dai mestoli. Completate la composizione aggiungendo a ogni bouquet qualche rametto di edera, che farete scendere leggermente verso il basso.



Basta un po' di sale

PROVIENE DAL MARE O DALLE CIME DELL'HIMALAYA: IL SALE, IN FIOCCHI O IN GRANI, REGALA AL CIBO UN TOCCO GOURMAND

a cura di Monica Pilotto, ricette di Livia Sala,
foto di Michele Tabozzi, styling di Alessandra Salaris,
scelta dei vini di Sandro Sangiorgi

SGOMBRI ALLO ZENZERO E LIMONCINA COTTI NEL SALE

PER 4 PERSONE
4 sgombri - 1 mazzetto di prezzemolo -1 mazzetto di erba limoncina - 2 cm di radice di zenzero - 2 spicchi di aglio - 1 albume - 1 kg di sale grosso marino integrale - olio extravergine d'oliva

● **1** Pulite gli sgombri: eviscerateli, privateli delle branchie e sciacquateli sotto acqua fresca corrente. Riempite la cavità dei pesci con una manciatina di foglie di prezzemolo ed erba limoncina, qualche fettina di zenzero e mezzo spicchio di aglio.
● **2** Con una forchetta, sbattete leggermente l'albume in una grossa ciotola; unitevi il sale e amalgamate bene il tutto; versate mezzo bicchiere scarso di acqua e continuate a mescolare. Cospargete il fondo di una teglia con uno strato uniforme di sale, quindi sistematevi i pesci e coprite con il resto del sale.
● **3** Trasferite la teglia nel forno ventilato a 190° per 25 minuti, il tempo necessario affinché la crosta di sale indurisca e inizi a prendere colore. A cottura ultimata, spaccate la crosta, estraete il pesce e irroratelo con un filo di olio.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 25 minuti**
● **255 cal/porzione**



In queste pagine: piatti, posate, vassoio e tavolo con piano in zinco di 100 Fa. Indirizzi a pagina 6



LIMONI CONFIT

PER 8 LIMONI
10 limoni biologici - 200 g di sale grosso - 3 foglie di alloro - 1/2 cucchiaio di bacche di ginepro

- **1** Lavate 8 limoni, spazzolandoli sotto acqua fresca corrente. Incideteli per il lato lungo con due tagli incrociati, quindi divideteli, non completamente, in quattro spicchi, apriteli a fiore e mettete in ciascun limone un po' di sale.
- **2** Sistemate i limoni, ben pigiati, in un grosso vaso di vetro; cospargeteli con il sale rimasto, unite l'alloro e le bacche di ginepro. Coprite il vaso con un telo e lasciate riposare per 24 ore al fresco. Trascorso un giorno, versate sui limoni salati il succo degli altri due limoni unito all'acqua sufficiente per coprirli di poco.
- **3** Lasciate riposare i limoni in vaso per almeno un mese. Una volta aperto il vaso, conservate i limoni in un luogo buio e al fresco e consumateli entro un paio di mesi. I limoni confit sono una specialità della cucina marocchina; se ne utilizza solo la buccia per dare una nota profumata, fresca e intensa a molti piatti: polpette, arrosti, hamburger, pesce, insalate, risotti.

MEDIA
- **Preparazione 20 minuti + riposo**
- **12 cal/porzione**

BERE GIUSTO

A parte i limoni confit, che se la cavano benissimo da soli, queste ricette mettono alla prova la salinità mineral e dei vini e la loro capacità di accogliere sensazioni così sapide. Un bianco della Costiera Amalfitana condivide la delicatezza del carpaccio di pesce crudo; il solare Mantonico segue la polpa densa dello sgombro e lascia libera la fragranza odorosa del condimento. Ma questo bianco calabrese, maturo e versatile, si distingue anche sulla croccantezza del pollo. Un sanguigno Chianti di Montespertoli ha l'equilibrio gustativo per custodire la sostanza viva della tagliata.

In questa pagina: barattolo Madame Gioia Home, ciotolina 100 Fa, tovagliolo Fiorirà un Giardino. Nella pagina a destra: piatti e tovagliolo Fiorirà un Giardino, calice Madame Gioia Home, cesto in metallo 100 Fa. Indirizzi a pagina 6



ALI DI POLLO CROCCANTI AI FIOCCHI DI SALE

PER 4 PERSONE
12 ali di pollo - 200 ml di salsa di soia a ridotto contenuto di sale - 4 cucchiai di miele millefiori - 2 scalogni - 1 gambo di sedano - 1 mazzetto di origano fresco - fiocchi di sale - pepe in grani

● **1** In una ciotola mixate la salsa di soia e il miele. Mettete le ali su un tagliere e, con un coltello, tagliate le punte; quindi sistemate le ali in una terrina, copritele con il mix preparato, unite gli scalogni tritati, qualche grano di pepe pestato e lasciate marinare per 2 ore al fresco.
● **2** Scolate le ali dalla marinata, trasferitele in una teglia rivestita con carta da forno e cuocetele in forno già caldo a 190° per circa 30 minuti; rigirate i pezzi in modo che prendano un colore uniforme, spennellandoli di tanto in tanto con la marinata così che non si asciughino.
Verso metà cottura cospargeteli con un generoso pizzico di fiocchi di sale.
● **3** Quando le ali saranno ben colorite e la pelle lucida e croccante, servitele cospargendole con qualche altro fiocchetto di sale. Completate i piatti con rondelle di scalogno, lamelle di sedano e foglioline di origano.

FACILE
● Preparazione 30 minuti + il tempo di marinatura ● Cottura 30 minuti
● 145 cal/porzione

TAGLIATA AL SALE AFFUMICATO E PESTO D'ERBE

PER 4 PERSONE
800 g di controfiletto di manzo - 100 g di sale grosso - 4 rametti di rosmarino - 1 rametto di salvia - 1 spicchio di aglio - 2 foglie di alloro - 1 ciuffo di rosmarino - 1 mazzetto di maggiorana - 1 mazzetto di basilico - 1 mazzetto di erba cipollina - 1 mazzetto di origano fresco - 40 g di pinoli - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Preparate un trito grossolano con gli aghi di due rametti di rosmarino, qualche foglia di salvia, mezzo spicchio di aglio sbucciato e l'alloro. Cospargete la carne con il trito preparato, irroratela con un filo di olio, avvolgetela con la pellicola e lasciatela insaporire per mezz'ora.
● **2** Mettete una pentola sul fuoco e, quando sarà ben calda, fatevi cuocere a fiamma bassa e a recipiente coperto due rametti di rosmarino finché saranno secchi. Togliette i rametti di rosmarino e versate nella stessa pentola il sale grosso spruzzato con qualche goccia d'acqua; appoggiate sulla superficie il rosmarino precedentemente tolto e dategli fuoco; lasciatelo bruciare per qualche istante, quindi chiudete la pentola con il coperchio così che il sale si affumichi. Raccogliete nel frullatore una manciata di foglioline di maggiorana, due di basilico, una di origano e un cucchiaio di erba cipollina tagliuzzata; aggiungete un pizzico di sale, pepe, i pinoli e poco olio, quanto basta per ottenere un pesto denso. Aggiungete anche 2-3 cucchiai di acqua fredda ed emulsionate il tutto, azionando l'apparecchio ancora pochi istanti.
● **3** Scaldate una piastra di ghisa, copritela con il sale affumicato e cuocetevi la tagliata 3 minuti per lato.Avvolgete la carne con un foglio di alluminio e lasciatela riposare al caldo per 5 minuti prima di affettarla. Servitela condita con il pesto di erbe e qualche grano di sale affumicato.

MEDIA
● Preparazione 20 minuti + il tempo di marinatura
● Cottura 6 minuti
● 405 cal/porzione



Posate e tavolo con piano in zinco 100 Fa, canovaccio Fiorirà un Giardino. Indirizzi a pagina 6

CARPACCIO DI PESCE CON POMODORI MARINATI E SALE ROSSO

Piatto La Rinascente, forchetta 100 Fa, canovaccio Fiorirà un Giardino. Indirizzi a pagina 6

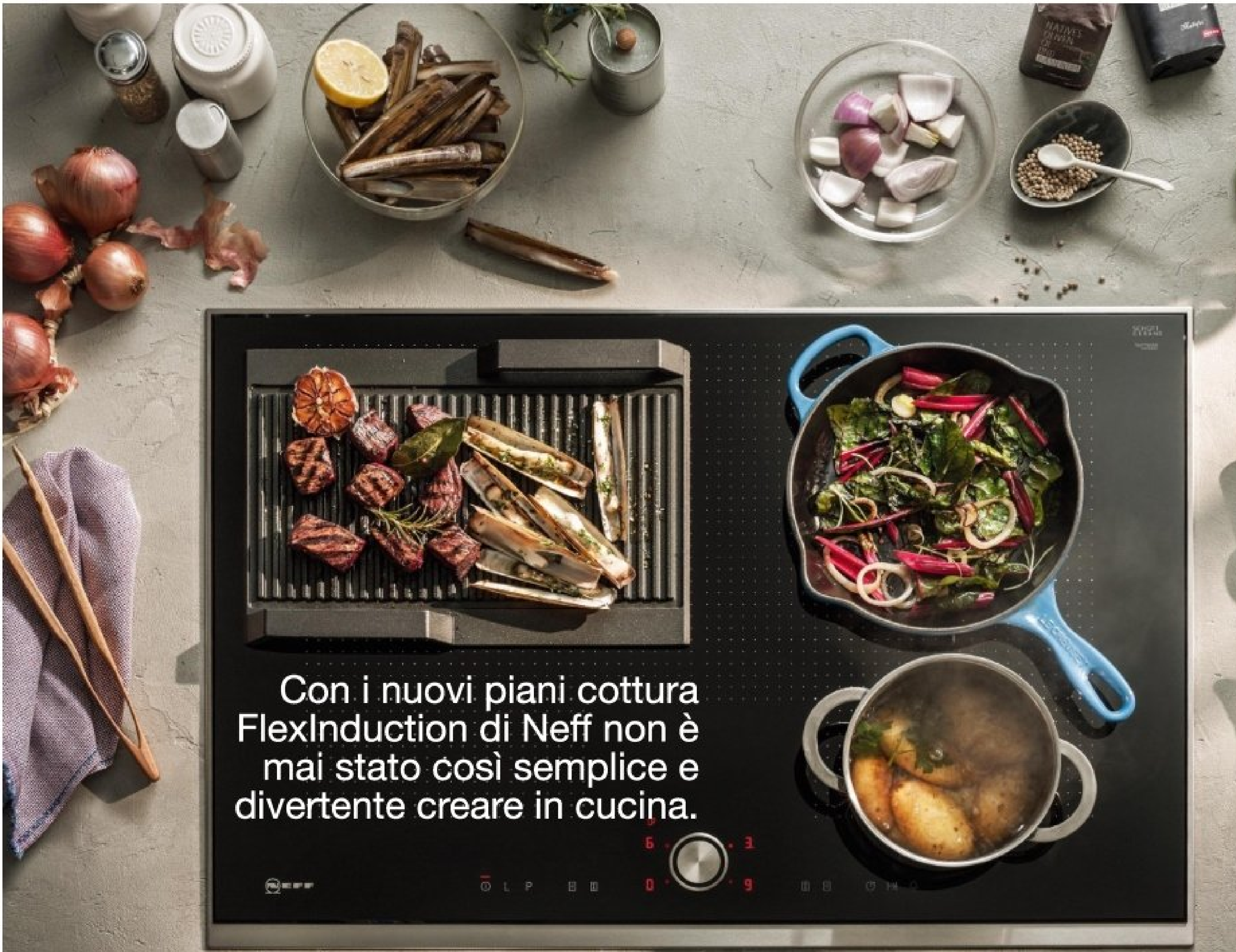
PER 4 PERSONE
500 g di pesce misto per carpaccio (tonno, orata, spada, branzino) - 12 pomodori Merinda - 2 cucchiai di capperi sotto sale - 1 mazzetto di erba cipollina - 1 rametto di basilico - 25 g di germogli di ravanello - olio extravergine d'oliva - sale - sale rosso himalayano

● **1** Mettete i capperi in un colino, sciacquateli sotto acqua corrente, quindi lasciateli in ammollo in acqua tiepida per mezz'ora, cambiando l'acqua almeno tre o quattro volte. Lavate i pomodori, tagliateli a spicchietti e raccoglieteli in una ciotola: salateli, lasciateli marinare per 20 minuti con qualche filo di erba cipollina tagliuzzato e qualche foglioline di basilico spezzettata.
● **2** Distribuite le fettine di pesce nei piatti; tamponate i pomodori con qualche foglio di carta assorbente e uniteli al carpaccio nei piatti. Completate con i capperi, anch'essi scolati e asciugati, altra erba cipollina e i germogli.
● **3** Prima di servire, cospargete il carpaccio con qualche granello di sale rosso himalayano e irroratelo con un filo di olio.

FACILISSIMA
● **Preparazione 25 minuti + il tempo di marinatura ● 170 cal/porzione**




BLU
Performance
Una nuova dimensione della freschezza
▪ BioFresh – freschezza extra-lunga
▪ NoFrost – mai più sbrinare
▪ A+++ – grande efficienza energetica
▪ BluPerformance – più volume interno e minori consumi
▪ Volume interno ottimizzato grazie all'innovativa tecnologia di refrigerazione
Il vostro rivenditore sarà lieto di fornirvi ulteriori informazioni tecniche e utili consigli.
BSD
Comunicare valori con Competenza e passione
BSD s.p.a.
Via E. Mattei 84/11
40138 Bologna
www.bsdspa.it
Numero Verde
800-812626
2+1
ANNI DI
Garanzia
biofresh.liebherr.com
LIEBHERR
Qualità, Design e Innovazione



PORTA A TAVOLA LA FANTASIA!

Qualunque sia la tua filosofia culinaria, grazie ai piani cottura a induzione FlexInduction di Neff e ai loro speciali accessori, nulla potrà più impedire alla tua creatività di esprimersi al meglio e con grande semplicità. Che tu preferisca la delicatezza della cottura a vapore, l'intensità del grill o i profumi di un piatto esotico, Neff ha un accessorio che fa per te e con il quale puoi trasformare ogni giorno il tuo piano a induzione in uno strumento sempre diverso. L'innovazione dei nuovi piani cottura FlexInduction sta proprio nella flessibilità. Oggi Neff ha esteso ancora di più la zona flessibile aggiungendo due zone supplementari al centro del piano cottura: la padella per rosolare o la piastra Teppan Yaki ora si possono posizionare anche di traverso, lasciando libere le altre zone per aggiungere pentole o casseruole. Gli induttori, coprendo tutta la zona flessibile, garantiscono una distribuzione del calore omogenea, per ottenere una superficie uniforme su pentole e accessori di qualunque dimensione. Il calore si genera così solo dove è necessario, quindi sotto alla pentola, per il massimo risparmio di energia e di tempo.









NUOVI STRUMENTI PER LA TUA CREATIVITÀ.

Un solo piano cottura, tanti accessori per sperimentare con semplicità ricette sempre nuove e accedere a standard gastronomici ancora più alti. Una cena dal sapore esotico sarà un gioco da ragazzi con la piastra in acciaio inox Teppan Yaki; una cena rustica a base di spiedini di carne o vegetariani troverà nel grill in ghisa il tuo prezioso "aiutante"; se il tuo obiettivo fosse invece un pasto leggero e gustoso, risulterà perfetto l'accessorio per la cottura a vapore. Con questi strumenti sarà un piacere scoprire ogni giorno metodi di cottura diversi, sfruttando le potenzialità e la flessibilità del tuo piano cottura FlexInduction di Neff.



VEGETARIAN GRILL: RISO BASMATI CON SPIEDINI DI SEITAN E ANANAS

Un piatto leggero ma molto gustoso grazie al mix di sapori freschi ed esotici allo stesso tempo.

INGREDIENTI

• 200 gr di riso basmati • 400 gr di seitan • 3 cucchiai di olio evo • 1 ananas, da cui ricavare circa 500 gr di polpa • 1 cucchiaio di un mix alghe secche tritate • salsa al peperoncino • ½ cucchiaino di peperoncino tritato • ½ cucchiaino di curcuma • prezzemolo o coriandolo per guarnire • gomasio q.b.

PREPARAZIONE

Preparare 8 spiedini alternando seitan e ananas tagliata a pezzi grossi. Spennellare con olio evo e cospargere con gomasio e polvere di alghe secche. In una pentola, far bollire dell'acqua salata aggiungendo il ½ cucchiaino di curcuma. Quando l'acqua bolle, calare il riso basmati e portarlo a cottura. Scolare il riso e metterlo in una terrina, aggiungere il ½ cucchiaino di peperoncino tritato, un cucchiaino di olio evo e mescolare. Nel frattempo, cuocere gli spiedini sul grill per circa 10 minuti, girandoli finché risultino ben dorati su tutti i lati. Servirli caldi sul riso guarnendoli, se si vuole, con la salsa al peperoncino.

NEFF
APPASSIONATI DI CUCINA DAL 1877



Food WRITERS



SCRITTRICI O GIORNALISTE, SI OCCUPANO DI CIBO OGGI, DIVIDENDOSI TRA CUCINA E PC. NE ABBIAMO INCONTRATE QUATTRO, CON I LORO RACCONTI, LE RICETTE DI CASA, I SAPORI E RICORDI DI VIAGGI

a cura di Marina Cella, ricette di Anna Del Conte, Angela Frenda, Mina Holland e Rachel Roddy, foto di Michele Tabozzi, styling di Alessandro Pasinelli Studio; hanno collaborato Lorenzo Camarda e Barbara Del Sarto



Racconti di cucina. Il titolo del libro di **Angela Frenda**, food editor del Corriere della Sera (a lato), è una dichiarazione di intenti: trasmettere emozioni, non solo ricette. «Essere una food writer significa esprimere la valenza narrativa del cibo: raccontare storie oltre a spiegare piatti» dice Angela. «Per noi italiani è più difficile perché, a differenza degli inglesi, non abbiamo una tradizione di **food writing**. Fino a poco tempo fa, occuparsi di cibo era considerato cheap: oggi se ne parla molto ma manca ancora la capacità del racconto». Non è un caso dunque che le altre food writer di questo servizio arrivino dall'Inghilterra. A partire da **Anna Del Conte**, milanese di nascita ma inglese di adozione, la prima a introdurre i britannici alla cucina italiana, un modello per altre che seguirono. «Dopo la guerra Londra era un deserto culinario: io venivo da una famiglia dove si mangiava bene e volevo continuare a farlo. Magari insegnandolo agli inglesi» ci racconta. Nacque così il suo primo libro "Portrait of Pasta" (1976), che rivoluzionò il modo di intendere la pasta; ne seguirono molti altri, tra cui "Gastronomy of Italy" (1984, ultima edizione rivista 2013), una summa della nostra cultura gastronomica. Forte il legame con l'Italia anche per **Rachel Roddy**, che nel 2005 lascia l'Inghilterra per Roma, dove si stabilisce al Testaccio. L'amore per il cibo e per la scrittura fanno il resto: nel 2008 apre il blog racheleats.wordpress.com, nel 2015 esce il suo primo libro "Five Quarters: Recipes and Notes from a Kitchen in Rome" (edizione americana 2016, My Kitchen in Rome). «Scrivo di food per insegnare a mangiare in modo sano e per spingere le persone a cucinare. Ma soprattutto le mie sono ricette del cuore, per raccontare tutto quello che c'è intorno al cibo: storie, profumi, sentimenti» spiega Rachel. Il cibo è strumento di conoscenza anche per **Mina Holland**, condirettore del magazine Guardian Cook e autrice del libro "The Edible Atlas" (edizione americana 2015, The World on a Plate): 100 ricette di 40 cucine del mondo e le loro storie. «Il cibo è una finestra sulla cultura di un popolo, più immediata di altre espressioni come l'arte. Quando mangiamo, viaggiamo» dice. «Scopo del food writing è dare ispirazione in cucina e sollecitare l'immaginazione». (M. C.)

STORIE DI VITA E DI CUCINA
Quattro libri da consultare ai fornelli ma anche da tenere sul comodino. Portrait of Pasta, rieditato nel 2015 con il titolo Anna Del Conte on Pasta (Pavillion Books), è il primo libro dell'autrice sulla cucina italiana. Racconti di cucina di Angela Frenda (Rizzoli, 2015) raccoglie le videoricette di cucina.corriere.it e le loro storie. My Kitchen in Rome di Rachel Roddy (Grand Central Pub, 2016) racconta il Testaccio e i suoi sapori. The Edible Atlas di Mina Holland (Canongate 2014) è un viaggio intorno al mondo attraverso 40 cucine diverse.



ANNA DEL CONTE
Nata a Milano, vive da 60 anni in Inghilterra, dove è considerata un'autorità per la cucina italiana, su cui ha scritto numerosi libri (oltre 20). Secondo Nigella Lawson, celebre food writer e conduttrice televisiva inglese, sua ammiratrice, Anna ha cambiato il modo di intendere la nostra gastronomia da parte dei britannici.







SPAGHETTINI CON I PORRI AL CURRY

PER 4 PERSONE
350 g di spaghettini - 1 kg di porri - 15-20 g di curry in polvere (in base al tipo di curry e al gusto personale) - 1,25 dl di brodo vegetale o di gallina - 4 cucchiai di panna - 100 g di parmigiano reggiano grattugiato - 30 g di burro - 0,3 dl di olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Affettate in anelli sottili la parte bianca dei porri. In una padella abbastanza grande per poter contenere anche la pasta, fate rosolare la metà del burro e l'olio.
● **2** Aggiungete i porri, un pizzico o due di sale e il curry. Rosolate ben bene per 2-3 minuti poi unite circa la metà del brodo. Coprite la padella e lasciate cuocere dolcemente per una mezz'oretta. Tenete d'occhio la cottura e, se necessario, aggiungete un po' di brodo caldo, in modo che i porri cuociano sempre in un po' di liquido: al termine dovrebbero raggiungere una consistenza soffice. Regolate di sale.
● **3** Nel frattempo cuocete gli spaghettini in acqua bollente salata, scolateli, tenendo da parte un mestolo dell'acqua di cottura, e versateli nella padella con i porri. Aggiungete la panna, il burro rimanente e 2-3 bei cucchiai di parmigiano.
● **4** Mescolate bene, usando due forchette, poi unite un po' dell'acqua della pasta, sino a che la salsa ha raggiunto la giusta consistenza. Servite gli spaghettini ben caldi con il formaggio grattugiato rimasto.
A piacere, potete aggiungere alla salsa delle cozze, che si sposano molto bene con i porri, oppure delle salsicce saltate, servendo così un piatto unico.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 30 minuti**
● **595 cal/porzione**



Piatto Nuova Serpentino d'Italia, bicchiere Bormioli Rocco, posata Sambonet, canovaccio Ikea.
Indirizzi a pagina 6

PADELLATA UOVA, RUCOLA E CIPOLLE

PER 4 PERSONE
2 cipolle affettate molto sottili - 1 cucchiaino di cannella - 1 limone - 3 spicchi d'aglio affettati finemente - 1 cucchiaino colmo di salsa harissa - 2 lattine di pomodori pelati sgocciolati - concentrato di pomodoro - 8 foglie di salvia - 4 uova - 70 g di rucola - 6 cucchiai di olio extravergine d'oliva - 3 cucchiai di yogurt naturale - sale - pepe - pane tostato per accompagnare

● **1** Riscaldate 2 cucchiai d'olio in un'ampia padella. Versatevi le cipolle, aggiungete un pizzico di cannella, uno spruzzo di succo del limone e fatele cuocere per 10 minuti.
● **2** Unite l'aglio, cuocete per altri 3 minuti e aggiungete l'harissa. Cuocete ancora un minuto e aggiungete i pelati spezzettati, una punta di concentrato di pomodoro, 3 foglie di salvia, buona parte della cannella rimasta e 2 cucchiai di olio. Insaporite bene con sale e pepe e cuocete a fuoco dolce per 15 minuti.
● **3** Nel frattempo versate un filo d'olio in una piccola padella, unite la salvia rimasta e, dopo un minuto, la rucola; fatela appassire con un pizzico di sale.
● **4** Assaggiate la salsa di pomodoro e, a seconda del vostro gusto, aggiungete sale, pepe, succo di limone, concentrato di pomodoro, harissa. Poi formate 4 piccole cavità e rompetevi all'interno le uova. Insaporitele con un pizzico di sale e di pepe, coprite a metà la padella e cuocete a fuoco lento finché le uova avranno la giusta consistenza.
Togliete dal fuoco e distribuite sopra le uova la rucola preparata, decorando con le foglie di salvia e lo yogurt. Condite con l'olio rimasto, pepe e la cannella rimanente e servite con pane tostato.

FACILE
● Preparazione 15 minuti ● Cottura 35 minuti ● 225 cal/porzione



Tagliere Tiger, posata Broggi, tovagliolo Linum. Nella pagina accanto: piatto Richard Ginori 1735, posate Sambonet, bicchiere Asa Selection, tovagliolo Serax. Indirizzi a pagina 6

MINA HOLLAND
Vive a Londra, dove è condirettore del food magazine dell'importante quotidiano The Guardian. Dopo un passato da pubblicitaria, ha deciso di dedicarsi al food writing e di approfondire le conoscenze delle altre culture attraverso il cibo. Il suo libro The Edible Atlas, premiato come miglior Culinary Travel Book al Gourmand CookBook Prize, ne è un esempio.











ANGELA FRENDA
Food editor del Corriere della sera. Per il quotidiano coordina le pagine legate al cibo e il sito cucina.corriere.it. Qui è anche la protagonista di Racconti di cucina, la fortunata serie di videoricette in onda ogni venerdì. È direttore artistico della manifestazione annuale Cucina a regola d'arte.

SPAGHETTI DI ZUCCHINE AL PESTO

PER 6 PERSONE
per gli spaghetti: 3 zucchine verdi - 3 zucchine gialle - 1 limone non trattato - sale; 1 spiralizzatore per fare gli spaghetti (nei negozi di casalinghi)
per il pesto: 50 g di basilico - 50 g di parmigiano - 20 g di pecorino - 40 g di pinoli - circa 1 dl di olio extravergine d'oliva - sale grosso - 1 spicchio d'aglio

● **1** Preparate il pesto: con il mortaio tradizionale oppure (come ha fatto Angela) con il frullatore. Riunite 2-3 pezzetti di parmigiano e le foglie di basilico lavate, un pizzico di sale grosso, i pinoli, qualche pezzetto di pecorino e infine l'aglio. Cominciate a frullare. Solo alla fine aggiungete l'olio, poi continuate a frullare fino a ottenere una salsa abbastanza omogenea. Travasate il pesto in una ciotola.
● **2** Lavate le zucchine verdi e gialle e passatele nello spiralizzatore per ricavare gli spaghetti vegetali. Buttateli in una pentola con acqua bollente salata, cuoceteli velocemente per qualche minuto e scolateli.
● **3** Con l'aiuto di un mestolo forato immergeteli in una ciotola con acqua e ghiaccio per qualche istante in modo da fissare il colore.
● **4** Scolate gli spaghetti vegetali, fateli asciugare su un canovaccio, strizzateli con le mani e travasateli in una ciotola. Conditeli con il pesto preparato, infine guarniteli con la scorza di limone tagliata a julienne.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 5 minuti** ● **260 cal/porzione**











RACHEL RODDY
Fra il quartiere romano del Testaccio e Rachel Roddy è stato amore a prima vista. Arrivata a Roma da Londra per fermarsi un mese, ci vive da più di 10 anni. Tra il vecchio mercato e le trattorie del Testaccio ha scoperto la sua passione per il cibo. Oggi è una food blogger molto seguita, autrice di un libro di successo e cura una rubrica settimanale sul Guardian.

CIAMBELLONE ALLA RICOTTA CON LIMONE E FRAGOLE

PER 8 PERSONE
250 g di farina tipo 00 - 1 bustina di lievito per dolci - 150 g di zucchero - 250 g di ricotta - 0,2 dl di olio extravergine d'oliva - 4 uova - la scorza di 1 limone non trattato 300 g di fragole - zucchero a velo - olio e farina per lo stampo

● **1** Pulite le fragole e tagliatele a metà. Ungete e infarinate uno stampo da ciambella di 26 cm di diametro.
● **2** In una ciotola mescolate la farina con lo zucchero e il lievito. In un'altra ciotola unite la ricotta con l'olio, quindi aggiungete le uova, uno alla volta mescolando, fino a ottenere un composto omogeneo.
● **3** Unitelo alla preparazione precedente, mescolate bene e aggiungete la scorza di limone grattugiata e le fragole.
● **4** Versate il composto nello stampo preparato, facendo attenzione che non superi i 2 terzi dell'altezza. Cuocete il dolce per 30-40 minuti o finché è ben dorato e gonfio. Controllate la cottura infilando al centro un pezzetto di spaghetto o uno stecchino, che devono uscire asciutti. Lasciate raffreddare il ciambellone prima di sformarlo. Spolverizzatelo con poco zucchero a velo e servite.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 40 minuti ● 495 cal/porzione

Alzata Royal Boch, posata Sambonet. Indirizzi a pagina 6









Scena, un'estate per tutti i gusti

TRADIZIONE CREATIVA L'accento sulla tradizione e la cultura, le tante opportunità offerte da una vacanza all'aria aperta e l'eccellente gastronomia locale rendono davvero unico un soggiorno a Scena, vicino a Merano. La cucina tipica tirolese, espressione di un'identità sempre viva e piena di passione, è un perfetto connubio di tradizione alpina e gusto mediterraneo e viene spesso reinterpretata creativamente dai giovani chef che elaborano i piatti classici in chiave moderna.

MUSICA LIVE E AUTO D'EPOCA Nella stagione estiva Scena propone un ricco calendario di manifestazioni. Da maggio a settembre le "Serate d'estate" sono un appuntamento imperdibile: il palcoscenico sulla piazza principale ospita un festival che, con cadenza settimanale, alterna musica tradizionale popolare e musica moderna in un'atmosfera di grande partecipazione. Intorno al palco le associazioni del paese offrono vari intrattenimenti, dai drink ai negozi aperti per lo shopping serale. Di grande interesse, ai primi di luglio, è la "Südtirol Classic Schenna", il rally di auto d'epoca più famoso dell'Alto Adige, che attrae appassionati e curiosi di ogni nazionalità per gli spettacolari percorsi tra i passi alpini, la simpatia della gente e la possibilità di gustare ottime specialità locali.

RISTORANTE THURNERHOF Menzionato già nel XV secolo, il Thurnerhof è uno dei masi più belli e caratteristici della zona e ospita oggi un accogliente ristorante con un bellissimo giardino ombreggiato da castagni e noccioli. Il cuore di questo locale di pregio, che serve piatti genuini della tradizione locale, è ancora adesso la Selchkuchl, la grande cucina dove un tempo si affumicava lo speck e sotto le cui arcate annerite dal fumo le contadine preparavano autentiche delizie per tutta la famiglia.





GLI APPUNTAMENTI

Serate d'estate a Scena:
fino al 7/9 ogni mercoledì alle 20, piazza Raiffeisen. I negozi rimangono aperti fino alle 21.30.

Südtirol Classic Schenna:
dal 3/7 al 10/7 a Scena. Da non perdere l'esposizione delle scintillanti "oldtimer" alla partenza e all'arrivo di ogni tappa. Percorsi ed eventi collegati a questa iniziativa su www.suedtirolclassic.com.

Associazione Turistica Scena in Alto Adige
www.schenna.com





Tè verde matcha

UNA POLVERE D'ECCELLENZA CHE SI PRESTA PER PIATTI DELICATI E RAFFINATISSIMI

a cura di Cristiana Cassé, testo di Mariarosa Schiaffino, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro/Alkemia, styling Stefania Aledi

Piatto Jars, tovagliolo
Stamperia Bertozzi,
tazza Rörstrand.
Indirizzi a pagina 6



Biscotti al sesamo nero, pag. 76

Latte o limone? La domanda non è più attuale. Se mai, oggi si chiede: tè verde o nero? E c'è da scommettere che vince il primo, tante sono le virtù che gli si attribuiscono. Ma cos'è il tè verde? Le foglie vengono sempre dalla Camellia sinensis, ma mentre per il tè nero è fondamentale la fermentazione per ottenere l'aroma desiderato, nel caso del tè verde, al contrario, i processi fermentativi vengono inibiti. Rispetto al tè nero, ha circa la metà di caffeina e vanta riconosciute proprietà antiossidanti. Ne esistono diverse tipologie, ma fra tutti è il matcha a meritare la palma d'oro. Ridotto in una polvere finissima color verde pisello, è l'eccellenza suprema. Non a caso, è protagonista del rituale più affascinante del mondo: la cerimonia del tè giapponese. Oltre a gustarlo in tazza, come preziosa bevanda, i popoli d'oriente ci insegnano le sue doti in cucina. Il piacevolissimo sapore erbaceo, l'alto contenuto di antiossidanti (superiore a qualsiasi altro tè) e il potere colorante, ne fanno un ingrediente speciale, che si comporta ora come spezie, ora come profumata "tintura".

> segue a pag. 77

BISCOTTI AL SESAMO NERO

PER 8 PERSONE
250 g di farina - 220 g di burro - 1 cucchiaio raso di tè verde Matcha - 80 g di zucchero a velo - 1 albume - 20 g di sesamo nero - sale

● **1** Impastate la farina con il burro freddo a dadini, lo zucchero a velo, un pizzico di sale e il tè lavorandolo gli ingredienti rapidamente fino a ottenere un impasto omogeneo.
● **2** Dividetelo in panetti e formate dei cilindri di 3 cm di diametro. Avvolgeteli con pellicola per alimenti e metteteli in freezer per 1 ora.
● **3** Eliminate la pellicola e tagliate i cilindri a fette di circa 1/2 cm di spessore. Disponetele su una teglia rivestita con carta da forno, spennellatele con l'albume, cospargetele con il sesamo nero e cuocetele in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti. Togliete i biscotti dal forno e serviteli freddi.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti + riposo**
● **Cottura 15 minuti** ● **360 cal/porzione**

GELATO AL TÈ VERDE MATCHA CON ANANAS CARAMELLATO

PER 8 PERSONE
1/2 litro di latte - 2 cucchiai di tè verde Matcha - 2,5 dl di panna fresca - 6 tuorli - 120 g di zucchero - 1 ananas - 30 g di zucchero di canna - 30 g di burro - sale

● **1** Versate 2 dl di latte in una casseruola e scioglietevi il tè mescolando con una frusta. Unite il latte rimasto e scaldate il tutto su fiamma bassa.
● **2** Montate i tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale finché saranno chiari e spumosi. Aggiungete a filo il latte verde e la panna leggermente intiepidita e cuocete la crema a bagnomaria per 7-8 minuti: quando inizierà ad addensarsi e a velare il dorso del cucchiaio, toglietela dal fuoco e fatela raffreddare adagiando la casseruola in acqua e ghiaccio.
● **3** Versatela nella gelatiera e montate il gelato secondo i tempi indicati. In alternativa trasferite la crema in freezer e mescolatela ogni ora fino a ottenere un gelato cremoso.
● **4** Poco prima di servire, pulite l'ananas, tagliatelo a tocchetti, doratelo in padella con il burro, unite lo zucchero di canna e proseguite la cottura a fiamma bassa per 5-6 minuti. Lasciate intiepidire e servite con il gelato.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura 20 minuti** ● **280 cal/porzione**

CHEESECAKE AL FORNO

PER 8 PERSONE
200 g di biscotti tipo Digestive - 400 g di ricotta - 200 g di yogurt greco - 3 uova - 120 g di zucchero - 80 g di burro - 1 cucchiaio di amido di mais - 1 cucchiaio di tè Matcha - sale

● **1** Tritate i biscotti nel mixer fino a ridurli in polvere, sciogliete il burro su fiamma bassissima senza farlo friggere e versatelo a filo sui biscotti mentre li tritate. Rivestite fondo e bordi di uno stampo antiaderente a cerniera del diametro di 20 cm con il composto di biscotti compattandolo con il dorso di un cucchiaio.
● **2** Con le fruste elettriche montate la ricotta con lo yogurt, il tè e lo zucchero. Quindi unite l'amido di mais, un pizzico di sale e le uova.
● **3** Versate l'impasto nel guscio di biscotti e cuocete il dolce in forno caldo a 160° per 45 minuti. Spegnete il forno e lasciatevi raffreddare il cheesecake. Trasferitelo in frigo per almeno 4 ore prima di servirlo.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti + riposo**
● **Cottura 45 minuti** ● **370 cal/porzione**

Gelato al tè verde matcha con ananas caramellato



Nella pagina accanto, piatto e piattino Chantal Delorme, tovagliolo Opificio dei sogni. Indirizzi a pagina 6



Cheesecake al forno

> *segue da pag. 75*

L'impiego principale è nel mondo dei dolci, dai biscotti ai muffin, dalle torte ai gelati, fino ai frappè, alle granite e alle creme. La polvere finissmima del tè matcha infatti si mescola bene con farina, zucchero e cacao, e si scioglie con acqua, latte, panna, yogurt. Anche nelle ricette salate sa comunque esprimere la propria eleganza. Per esempio può rinforzare colori e profumi di una vellutata in verde (broccoli, piselli, carciofi), può rendere straordinario un condimento al burro e si accosta molto bene al sushi e al pesce in generale: il grande Vissani passa nel tè matcha le code di gamberi e le accosta ai carciofi. Ritornando al suo uso tradizionale, vale la pena di gustarlo come bevanda d'accompagnamento per menu delicati o a merenda: stemperatene un cucchiaino da caffè in 150/200 ml di di acqua a 60° e sorseggiatelo tiepido o freddo. Se invece volete trarne i benifici salutari è meglio berlo lontano dai pasti: consumato a stomaco vuoto, oltre a rallentare l'invecchiamento delle cellule, sembra che aiuti a dimagrire e a tenere sotto controllo il colesterolo.



Ciliegie

I FRUTTI PIÙ IRRESISTIBILI SEDUCONO ANCHE IN RICCHE TORTE FARCITE, TRIFLE E GALLETTE

a cura di Marina Cella, ricette di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni, styling di Cristina Dal Ben ed Elisabetta Viganò

In tutto il servizio: piatti e ciotoline in ceramica Rina Menardi; tovaglioli in lino Society. Nella pagina accanto: teglia Cargo, posata in argento da Funky Table. Indirizzi a pagina 6



Torta rovesciata al timo, pag. 85

MERINGATA AL CIOCCOLATO FONDENTE

Nella pagina accanto: tagliere in marmo da Funky Table. Indirizzi a pagina 6

PER 8 PERSONE
per le meringhe: 150 g di albumi - 150 g di zucchero semolato - 150 g di zucchero a velo
per il ripieno: 600 g di duroni tipo Marca - 300 ml di panna fresca - 200 g di cioccolato fondente

● **1** Accendete il forno a 100°. Foderate 1 o 2 placche di carta da forno e disegnate 3 cerchi di 16 cm di diametro. Mescolate i 2 zuccheri. In una ciotola montate a neve gli albumi con metà della miscela di zucchero fino a ottenere una crema densa; unite gradatamente lo zucchero rimasto e montate fino a che la meringa sarà lucida e soda.
● **2** Con una spatola stendete la meringa all'interno dei 3 cerchi, formando 3 dischi di circa 1 cm di spessore con leggere ondulazioni sulla superficie. Infornate le placche e cuocete le meringhe per un'ora o poco più. Lasciatele nel forno spento per un'altra ora finché saranno asciutte e secche al tatto poi sfornatele e fatele raffreddare.
● **3** Lavate, asciugate e denocciolate le ciliegie. Spezzettate il cioccolato, fatelo fondere a bagnomaria in una casseruola con 50 ml di panna e mescolatelo bene. Trasferitelo in una tasca da pasticceria con la bocchetta liscia di 2 mm e fatelo ricadere sulle meringhe formando un reticolato di linee perpendicolari. Montate la panna rimasta.
● **4** Componete il dolce. Disponete una meringa su un piatto da portata, copritela con metà della panna e uno strato di ciliegie. Appoggiate sopra la seconda meringa, fate un secondo strato di panna e uno di ciliegie. Completate con la terza meringa e, a piacere, con ciuffetti di panna e qualche ciliegia. Fate raffreddare in frigo per 2 ore. Per ottenere un taglio più netto mettete la torta in freezer un'ora prima di servire.

MEDIA
● **Preparazione 1 ora** ● **Cottura 1 ora e 15 minuti** ● **415 cal/porzione**





Gallette rustiche
ai pistacchi, pag. 85









FORESTA NERA CON MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

700 g di ciliegie - 30 ml di brandy - 250 g di cioccolato fondente - 120 g di burro + quello per lo stampo - 150 g di zucchero - 110 g di farina autolievitante - 4 uova

per la mousse: 1 foglio di gelatina (5 g) - 80 g di cioccolato fondente - 50 ml di latte - 250 ml di panna - 10 g di cacao amaro

● **1** Lavate e asciugate le ciliegie, denocciolatene 500 g con l'apposito attrezzo, mettetele in una ciotola e copritele con il brandy. ● **2** Nel frattempo imburrate e foderate di carta da forno fondo e bordi di uno stampo a cerniera di 20 cm di diametro. ● **3** Spezzettate il cioccolato, fatelo fondere a bagnomaria con il burro a pezzetti e fatelo raffreddare leggermente. In una ciotola mescolate con le fruste elettriche le uova con lo zucchero e la farina. ● **4** Sempre mescolando unite poco alla volta il mix di cioccolato fuso e continuate a sbattere il composto fino a renderlo liscio, omogeneo e spumoso. ● **5** Versate l'impasto nello stampo e infornatelo a 170° per circa 45 minuti, verificando la cottura con uno stuzzicadenti. Sfornate la base e fatela raffreddare nello stampo. ● **6** Preparate la mousse. Mettete la gelatina a bagno in acqua fredda per circa 5 minuti. Spezzettate il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria. Sgocciolate la gelatina e fatela sciogliere nel latte riscaldato. Versatelo nel cioccolato e mescolate con una spatola di silicone fino a renderlo liscio e omogeneo. Montate la panna fredda con le fruste elettriche e incorporatevi il cioccolato fuso e il cacao mescolando con la spatola. ● **7** Aprite la cerniera dello stampo, eliminate la carta da forno che riveste i bordi, inserite un'altra striscia più alta della tortiera di almeno 12 cm quindi richiudete la cerniera. Sistemate sulla torta le ciliegie macerate con il loro brandy. ● **8** Copritele con la mousse livellandola con una spatola e mettete la torta in frigo per 3 ore. Quando la mousse si è rappresa, togliete la torta dal frigo, sganciate la cerniera ed eliminate delicatamente la carta da forno. Decorate con le ciliegie rimaste e servite.

MEDIA ● **Preparazione 45 minuti + riposo** ● **Cottura 50 minuti** ● **615 cal/porzione**









Nella pagina accanto: strofinaccio Fleux.
Indirizzi a pagina 6





Coppa Coin Casa, piatti in vetro e posate in argento da Funky Table. Indirizzi a pagina 6

Trifle di duroni e brownie, pag. 85

TRIFLE DI DURONI E BROWNIE

PER 6 PERSONE
600 g di duroni - 30 g di burro - 2 cucchiai di zucchero semolato - 400 ml di panna fresca - 2 cucchiai di zucchero a velo
per il brownie: 2 uova - 90 g di zucchero - 75 g di burro - 125 g di cioccolato fondente - 60 g di farina - 1 bustina di vaniglina - un pizzico di sale - burro e farina per lo stampo

● **1** Preparate il brownie. Imburrate e infarinate uno stampo quadrato di 10x10 cm (se non l'avete raddoppiate le dosi e usate uno stampo di 20x20: utilizzerete metà preparazione per il trifle e l'altra metà potrete consumarla da sola). Accendete il forno a 170°. In una ciotola mescolate la farina setacciata con la vaniglina e il sale. Spezzettate il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria con il burro a pezzetti, quindi mescolatelo fino a ottenere una crema liscia e lucida. Fate intiepidire poi unite le uova, uno alla volta, e lo zucchero. Mescolando con un cucchiaio di legno incorporate alla crema di cioccolato il composto di farina, facendolo cadere a pioggia. Quando l'impasto è omogeneo, versatelo nella teglia e livellatelo con l'aiuto di una spatola.
● **2** Cuocete in forno per circa 20 minuti. Verificate la cottura inserendo uno stuzzicadenti al centro: dovrà uscire leggermente umido. Sfornate il dolce, fatelo raffreddare nella teglia poi sformatelo e tagliatelo a cubetti di 2 cm.
● **3** Lavate, asciugate e denocciolate i duroni. Saltateli in padella con il burro e lo zucchero per 2-3 minuti, finché burro e zucchero si saranno sciolti e i duroni saranno appassiti ma non spappolati. Fateli raffreddare.
● **4** Montate la panna con lo zucchero a velo. In una coppa di 15 cm di diametro componete il trifle alternando a piacere strati di panna con strati di duroni e cubetti di brownie. Fate raffreddare in frigorifero per un paio d'ore prima di servire.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 25 minuti ● 610 cal/porzione**



GALLETTE RUSTICHE AI PISTACCHI

PER 6 PERSONE
350 g di farina - 1 pizzico di sale 175 g di burro - 50 g di zucchero
per il ripieno : 750 g di ciliegie - 6 cucchiai di semolino - 6 cucchiai di zucchero di canna - 1 albume
per servire: zucchero a velo - 30 g di pistacchi sgusciati

● **1** Setacciate la farina, unite il sale, lo zucchero, il burro freddo a pezzetti e 4-5 cucchiai di acqua gelata per tenere insieme il composto. Lavoratelo rapidamente, formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigo per circa 30 minuti.
● **2** Accendete il forno a 200°. Lavate, asciugate e denocciolate le ciliegie; mescolatele con lo zucchero di canna. Dividete la pasta in 6 parti uguali e, con il matterello, stendete 6 dischi irregolari di pochi mm di spessore. Sistemateli delicatamente su una teglia rivestita con carta da forno.
● **3** Spolverizzate il centro di ciascuno con un cucchiaio di semolino e farcitelo con le ciliegie. Spennellate i bordi con l'albume e ripiegateli delicatamente verso l'interno, sovrapponendoli parzialmente alle ciliegie. Spennellate nuovamente la pasta con l'albume e infornate per 25 minuti circa finché risulterà dorata. Tritate grossolanamente i pistacchi. Spolverizzate le gallette di zucchero a velo, guarnitele con i pistacchi e servitele tiepide o fredde

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 25 minuti ● 595 cal/porzione**

IN COPERTINA
Potete preparare un'unica galletta, con un mix di farina d'avena (100 g), integrale (60 g) e di mandorle (100 g), 75 g di burro, 1 cucchiaio di zucchero e 1 tuorlo. Spennellate il bordo con un albume e decoratelo con lamelle di mandorle.



TORTA ROVESCIATA AL TIMO

PER 8 PERSONE
750 g di duroni - 45 g di burro + quello per lo stampo - 65 g di zucchero di canna - qualche rametto di timo - 70 g di zucchero semolato - 190 g di farina - 1 bustina di vaniglina - 1/2 cucchiaino di lievito per dolci - la punta di un cucchiaino di bicarbonato - la punta di un cucchiaino di sale - 1 uovo grande - 200 ml di yogurt - il succo di 1 limone - 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva

● **1** Lavate, asciugate e denocciolate i duroni. Imburrate una tortiera antiaderente di 25 cm di diametro. In un pentolino cuocete burro e zucchero di canna a fiamma bassa per qualche minuto, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Versatelo sul fondo della tortiera in maniera uniforme.
● **2** Distribuite nella tortiera uno strato di ciliegie e spolverizzatele con foglie di timo. Mescolate il succo di limone allo yogurt e fatelo riposare per 15 minuti.
● **3** In una ciotola mescolate lo zucchero semolato con la farina, il lievito, il sale, il bicarbonato e la vaniglina. In un'altra ciotola mescolate lo yogurt con l'uovo e l'olio. Versate gli ingredienti liquidi al centro di quelli secchi e mescolate con un cucchiaio di legno solo il necessario per amalgamarli uniformemente.
● **4** Versate l'impasto sulle ciliegie e livellatelo con una spatola. Infornate per circa 30 minuti a 180° finché uno stecchino inserito al centro uscirà con qualche briciola attaccata. Sfornate la torta, attendete un paio di minuti quindi staccate delicatamente i bordi con un coltello e capovolgetela sul piatto da portata. Fatela intiepidire, decoratela con rametti di timo e servitela tiepida o a temperatura ambiente.

FACILE
● **Preparazione 35 minuti ● Cottura 35 minuti ● 310 cal/porzione**

Mousse verde con crumble e frutta

UNA CREMA AL BASILICO, UNA BASE AL CIOCCOLATO E UNA SALSINA ALLE FRAGOLE CREANO LA SUGGESTIONE DI UN PAESAGGIO PRIMAVERILE

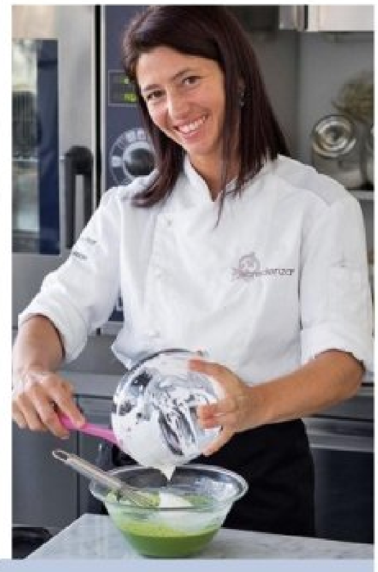
ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini, a cura di Mauro Cominelli, foto di Michele Tabozzi











INGREDIENTI PER 6 PERSONE

ingredienti per la mousse di basilico: 50 g di latte - 4 g di gelatina in fogli - 130 g di cioccolato bianco - 50 g di basilico - 50 g olio di semi - 200 g panna
ingredienti per crumble di cioccolato: 100 g di farina mandorle - 25 g di cacao - 50 g di burro tenuto in freezer per mezz'ora - 35 g zucchero canna
ingredienti per il coulis di fragola : 100 g di fragole - 10 g di zucchero

● **1** Per realizzare la mousse, lavate il basilico, sfogliatelo e asciugatelo, tamponandolo con carta da cucina. Frullate le foglie con l'olio, aiutandovi con il frullatore a immersione: dovrete ottenere un pesto fluido. ● **2** Immergete la gelatina in acqua e ghiaccio per 10 minuti. Portate a bollore il latte in un pentolino e scioglietevi la gelatina sgocciolata e leggermente strizzata. ● **3** Fate fondere il cioccolato bianco a bagnomaria in una ciotola resistente al calore e amalgamate il composto di latte e gelatina, il pesto di basilico e la panna semimontata, mescolando sempre con una frusta. Trasferite la mousse ottenuta in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e disponete in frigorifero per almeno 3-4 ore. ● **4** Preparate il crumble di cioccolato. Mettete nel frullatore il burro congelato e tagliato a dadini, la farina di mandorle, il cacao e lo zucchero; frullate per pochi secondi, in modo da ottenere un composto di briciole. ● **5** Versate il mix a pioggia su una placca foderata con carta da forno in uno strato di 4-5 mm di spessore, senza compattarlo. Cuocete in forno a 150° per 15 minuti. Sollevate il crumble dalla carta da forno con una paletta e fatelo raffreddare. ● **6** Per il coulis, lavate le fragole, eliminate il ciuffetto di foglie e tagliatele a spicchi; mettetele in una ciotola, mescolatele allo zucchero e lasciatele marinare per 20 minuti. Sgocciolate le fragole dal succo che si sarà formato e frullatele con il frullatore a immersione. Distribuite il crumble di cioccolato al centro dei piatti, fate scendere la mousse al basilico dalla tasca, creando grandi e piccole collinette verdi e completate con gocce di coulis di fragole e, a piacere, con more, lamponi, fiori e foglie di basilico.

UNA VISIONE BUCOLICA

L'ispirazione di questo dessert è venuta a Chiara Patracchini (pasticciere al ristorante La Credenza di San Maurizio Canavese) quando si è recata nell'orto del ristorante per raccogliere delle erbe aromatiche. Ha subito pensato come replicare il verde delle piante, il marrone della terra e i colori di fiori e ortaggi e ha creato questo dolce, una sorta di tableau vivant naturalistico. Una originale mousse di basilico e cioccolato bianco simula erba e vegetazione, mentre il croccante crumble al cacao è identico alle zolle appena smosse. Per completare, piccoli frutti e fiori conferiscono al dessert quei colori vivaci che caratterizzano un orto di fine primavera.









Mille Miglia

PIATTI E VINI D'ECCELLENZA SUL PERCORSO CHE FECE AMARE L'ITALIA NEL MONDO. CI GUIDA IN QUESTA SCOPERTA UNA FAMIGLIA CHE PER GENERAZIONI HA INTRECCIATO LA SUA STORIA A QUELLA DELLA GARA

foto di Adriano Brusaferri, in cucina Alessandra Avallone

Se pensiamo alle corse automobilistiche come prove di potenza che si disputano ed esauriscono in pochi istanti, siamo ben lontani dall'immaginare la splendida atmosfera di una gara lunga oltre 1600 chilometri - mille miglia per l'appunto - che dal 1927 al 1957, portò in giro per mezza Italia le vetture e i campioni più blasonati del tempo. Tra questi i due Conti Marzotto, Giannino e Vittorio, che rispettivamente vinsero 2 edizioni (1950 e 1953) e quella del 1954. Imprenditori per vocazione familiare, i Marzotto, dagli inizi degli anni Trenta si sono dedicati anche alla viticultura, fondando le Cantine Santa Margherita. Appassionati ancora oggi di auto d'epoca, ci hanno svelato i segreti di questa gara, nata allora per promuovere la giovane "automobile", all'epoca poco più che trentenne.

> segue a pag. 91









A sinistra, immagini storiche della Mille Miglia tratte dall'archivio Santa Margherita, di proprietà della famiglia dei Conti Marzotto (in basso il Conte Giannino).



In queste pagine: piatti Broste Copenhagen, tovaglie Society Limonta, pennino e boccetta d'inchiostro di Fabriano, Fabriano Boutique. Indirizzi a pagina 6









Nella sequenza, le automobili e i piloti accendono il pubblico nell'Italia Anni '50. Qui un'immagine dell'archivio Marzotto (al volante il conte Paolo); a destra foto da "Mille Miglia: immagini di una corsa" Giorgio Nada Editore.





SFORMATINO BRESCIANO DI PEPERONI CON FONDUTA DI BAGOSS

PER 4 PERSONE
6 peperoni rossi e gialli - 2 spicchi d'aglio - 1 mazzetto di timo - olio extravergine d'oliva - sale
per la fonduta: 100 g di bagoss - 15 g di farina - 1 noce di burro - 2,5 dl di latte - 4 fettine di bagoss

● **1** Disponete i peperoni sulla placca coperta di carta da forno e infornateli a 200° per 30 minuti. Sfornateli e lasciateli raffreddare avvolti in un foglio di alluminio. Intanto preparate la fonduta: fate una besciamella molto morbida con farina, burro e latte, quindi aggiungetevi il bagoss grattugiato. Sbucciate i peperoni, eliminate semi e filamenti e tagliateli a quadrati.
● **2** Sbucciate gli spicchi d'aglio e rosolateli con 2-3 cucchiai d'olio in una padella antiaderente, unite i peperoni e insaporiteli a fiamma vivace nel condimento, profumate con qualche rametto di timo fresco, eliminate l'aglio e regolate di sale.
● **3** Appoggiate nel piatto un coppapasta di 10 cm di diametro e riempitelo con i peperoni comprimendoli con il dorso del cucchiaio. Sfilate l'anello, nappate lo sformato di peperoni con la crema di Bagoss (servite quella che rimane a parte) e guarnite con timo fresco e una fettina di bagoss.

FACILE ● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 45 minuti** ● **285 cal/porzione**

BERE GIUSTO

Con lo sformatino suggeriamo di sorseggiare un Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry "52" Santa Margherita. Le sue bollicine intense fanno da preludio a una aromaticità delicata e fragrante di fiori e frutta bianca, mentre al palato si distende vibrante, accogliente e profumato.



Tagliere di Tiger, posata Sambonet. A sinistra: piatto di Laboratorio Paravicini, tovagliolo Linum, bicchiere Bormioli Rocco. Indirizzi a pagina 6

PIADA DI MADDALENA FELLINI

PER 8 PIADINE
600 g di farina 00 - 125 g di strutto - 2 cucchiai scarsi di olio extravergine d'oliva - 1 pizzico di lievito per pizze - 1 cucchiaio raso di sale
350 g di squacquerone - 200 g di pomodori Pachino - 40 g di pistacchi sgusciati - 20 foglie di basilico - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro e versate al centro lo strutto sciolto a bagnomaria. Mescolate il sale e il lievito con 100 ml di acqua bollente e aggiungetelo alla farina. Lavorate l'impasto a lungo incorporando lo strutto fino a quando risulta morbido ed elastico. Unite l'olio goccia a goccia, impastando rapidamente per farlo assorbire. Dividete la pasta in 8 panetti e stendeteli con il mattarello. Cuocete le piadine sulla piastra ben calda, girandole in modo che siano dorate.
● **2** Tagliate i pomodori in 4 spicchi, salateli e conditeli con 4 cucchiai d'olio e qualche foglia di basilico. Scaldate le piadine su una piastra e quando sono ben calde, spalmatele generosamente con lo squacquerone, completate con i pomodori conditi, le foglie di basilico e i pistacchi tritati grossolanamente. Ripiegatele e servitele calde.

FACILE ● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 10 minuti** ● **800 cal/porzione**

BERE GIUSTO

Il Pinot Grigio "Impronta del Fondatore" Alto Adige 2015 Santa Margherita è il partner ideale per questa piada. Si tratta di un vino bianco dall'aromaticità seducente che, nell'annata 2015, affianca alle note di pera e mela golden sfumature più tropicali. Il tutto è reso dinamico da una succosa freschezza che lo rende un vino di estrema duttilità.

> segue da pag. 88

Sin dalla sua prima edizione gli organizzatori immaginarono una gara su strada, che partendo da Brescia raggiungeva la Capitale toccando Firenze, per poi risalire dall'Umbria e ancora su verso Ferrara, Feltre e di nuovo Brescia. Lo stesso percorso, o quasi, dal 1947 in poi fu fatto al contrario, ossia impiegando l'Adriatica per la discesa e il versante tirrenico per la risalita. Anche variando l'ordine degli addendi, il risultato non cambia: la Mille Miglia di ieri – come quella di oggi – toccava luoghi e città di grande fascino e suggestione. E di grande cucina. Se Brescia con piazza della Vittoria è sempre stata il cuore della manifestazione, il passaggio dal centro di Modena, città della Scuderia Ferrari, il controllo orario a piazzale Michelangelo a Firenze, con la cupola di Santa Maria del Fiore e gli altri monumenti sullo sfondo, l'altro "controllo a timbro" a Ponte Milvio nella città Eterna o l'attraversamento del Po sui ponti di barche nelle edizioni dell'immediato Dopoguerra, sono alcuni dei luoghi iconici della grande corsa. Proprio come la Taverna delle Mille Miglia, inaugurata a Brescia nel 1931. Fino al 1957 fu uno dei luoghi d'incontro prediletti per piloti, tecnici e tutto il bel mondo che gravitava attorno alla grande corsa. Tornando al percorso, sui passi della Futa e della Raticosa, sono state scritte alcune delle pagine più leggendarie.

> segue a pag. 92

BRODETTO DI SENIGALLIA

PER 4 PERSONE
800 g di pesci misti: caponi, triglie, sogliole, gallinelle o altro pesce da zuppa - 300 g di seppie - 8 cicale - 1/2 cipolla bianca - 4 cucchiai di concentrato di pomodoro - 2 dl di aceto di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

● **1** Fate imbiondire la cipolla sbucciata e tritata con 4 cucchiai d'olio, aggiungete le seppie tagliate a strisce, salate e pepate, sfumate con l'aceto e rosolate qualche minuto.
● **2** Aggiungete il concentrato sciolto in poca acqua e proseguite la cottura per 20 minuti. Unite i pesci in ordine di consistenza (nel nostro caso: caponi, gallinelle, triglie, sogliole) e terminate con le cicale, versate acqua calda fino a coprire il pesce e lasciate sobbollire 10 minuti. Se vi piace, servite il brodetto con fette di pane scuro leggermente tostato.

FACILE ● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 30 minuti** ● **260 cal/porzione**

BERE GIUSTO
La complessità del brodetto di Senigallia si completa con un Pinot Bianco Athesis Alto Adige 2014 Kettmeir, vino bianco ricco di profumi, capitanati dalle note di frutta matura e di spezie, dove struttura, aromi e freschezza si esaltano donando ampiezza alle sensazioni. Ideale su primi piatti saporiti, sia di mare che di terra.



> *segue da pag. 91*

Proprio qui, nel 1952, la Ferrari seppe infliggere alla Mercedes un distacco da tappa dolomitica, gettando le basi per un luminoso successo. Le automobili della scuderia nata nel 1929 si classificarono prime in ben otto delle undici edizioni del Dopoguerra.
E ogni volta piloti e tecnici furono premiati durante una cena modenese a base di tortellini, zampone e lambrusco "a piacere". Fu invece nei pressi di Mantova, città di Tazio Nuvolari, che nel 1957 la Mille Miglia conosce il suo epilogo come gara di velocità: il drammatico incidente di De Portago-Nelson pone fine alla sua prima stagione. Seguirà la seconda, che vede la corsa in una nuova formula, a metà tra competizione e rievocazione storica, piena di volti noti, di carrozzerie d'epoca tirate a lucido, di piloti in abiti vintage, begli alberghi e ottimo cibo, e anche di incredibile passione, proprio la stessa di una volta, perché il fascino della Mille Miglia lungo le strade della nostra Penisola è tutt'altro che finito.



RIMINI

SENIGALLIA

OGGI COME IERI LUNGO LO STIVALE

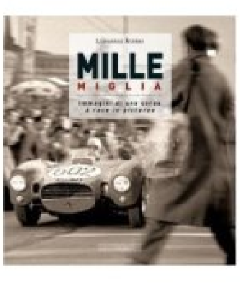
Il percorso di 4 giorni della Mille Miglia 2016 si sta correndo proprio in questi giorni. I piloti partiti da Brescia il 19 maggio diretti a Rimini costeggiano prima le sponde del lago di Garda e poi, tra Ferrara e Ravenna, seguono il Po. Il mattino dopo sveglia presto per seguire la costa Adriatica fino a San Benedetto del Tronto e, da qui, raggiungere Roma attraverso quel gioiello naturale che è il Parco dei Monti Sibillini. Di nuovo con il cruscotto verso Brescia, ma infilandosi nel cuore dello stivale: da Viterbo a Firenze, per una tappa ad alto valore artistico. I mitici passi della Futa e della Raticosa, sull'Appennino a sud di Bologna consentono agli spettatori una perfetta visuale sulla gara: qui si appostava anche Enzo Ferrari. Ancora, sul percorso, tante capitali gastronomiche: Modena, Parma, Cremona... e per finire Monza e Bergamo. A metà tra competizione e collezionismo, la corsa si chiude a Brescia il 22 maggio con una sfilata delle auto alle 14.30. Chi sa se ci sarà una torta come quelle degli anni Cinquanta? (Foto in alto, arch. Nada Editore).

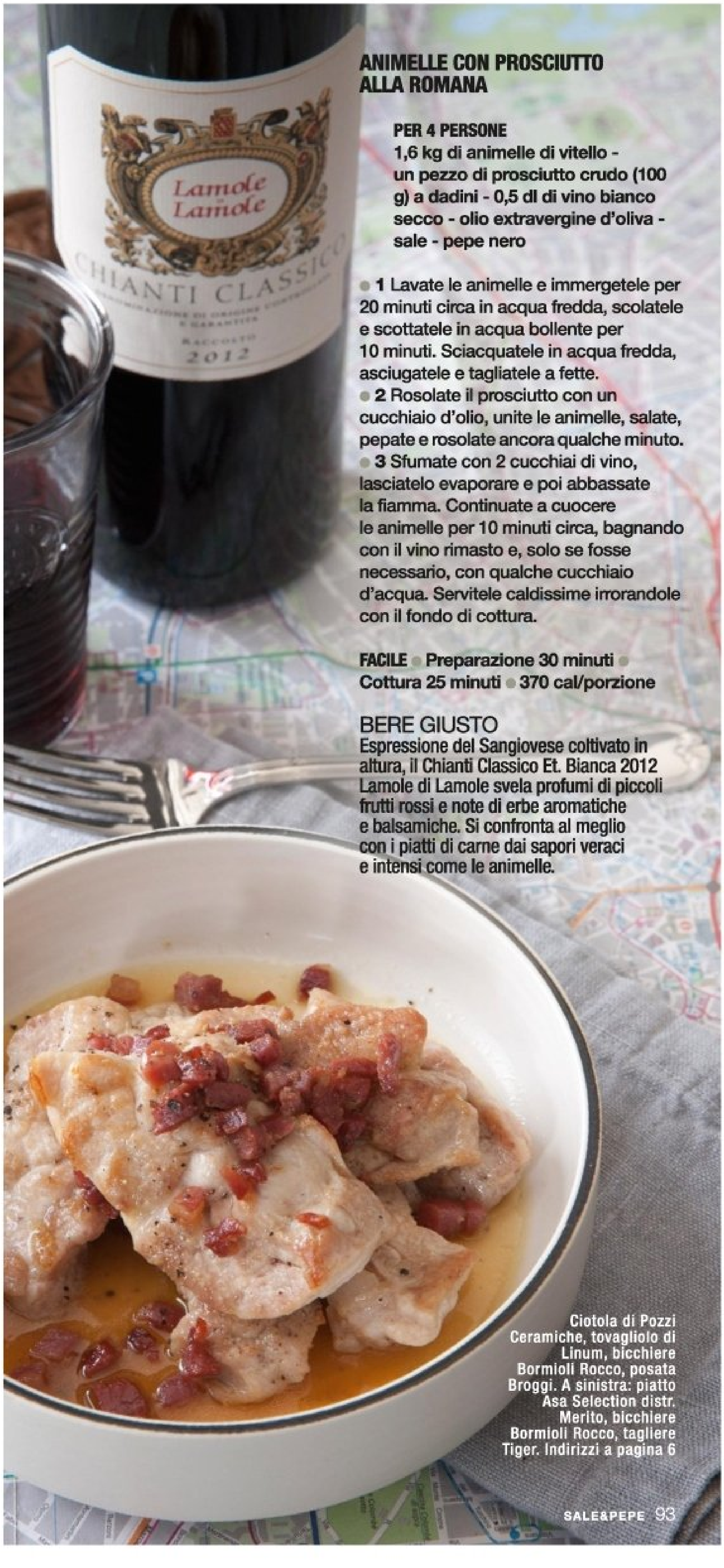
ROMA

STATO DELLA
CITTÀ DEL VATICANO

600 IMMAGINI DI UNA CORSA

Trent'anni, di Mille Miglia rombano nelle 617 foto raccolte in "Mille Miglia: Immagini di una corsa", di Leonardo Acerbi. Ne sono protagoniste, insieme ai grandi campioni del tempo (da Nuvolari a Varzi, fino al Conte Giannino Marzotto) le splendide Alfa Romeo, Mercedes-Benz, Maserati, Ferrari, Jaguar o Aston Martin di quell'epoca d'oro. Info: giorgionadaeditore.it





ANIMELLE CON PROSCIUTTO ALLA ROMANA

PER 4 PERSONE
1,6 kg di animelle di vitello - un pezzo di prosciutto crudo (100 g) a dadini - 0,5 dl di vino bianco secco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

1 Lavate le animelle e immergetele per 20 minuti circa in acqua fredda, scolatele e scottatele in acqua bollente per 10 minuti. Sciacquatele in acqua fredda, asciugatele e tagliatele a fette.
2 Rosolate il prosciutto con un cucchiaio d'olio, unite le animelle, salate, pepate e rosolate ancora qualche minuto.
3 Sfumate con 2 cucchiai di vino, lasciatelo evaporare e poi abbassate la fiamma. Continuate a cuocere le animelle per 10 minuti circa, bagnando con il vino rimasto e, solo se fosse necessario, con qualche cucchiaio d'acqua. Servitele caldissime irrorandole con il fondo di cottura.

FACILE • Preparazione 30 minuti • Cottura 25 minuti • 370 cal/porzione

BERE GIUSTO

Espressione del Sangiovese coltivato in altura, il Chianti Classico Et. Bianca 2012 Lamole di Lamole svela profumi di piccoli frutti rossi e note di erbe aromatiche e balsamiche. Si confronta al meglio con i piatti di carne dai sapori veraci e intensi come le animelle.

Ciotola di Pozzi Ceramiche, tovagliolo di Linum, bicchiere Bormioli Rocco, posata Broggi. A sinistra: piatto Asa Selection distr. Merito, bicchiere Bormioli Rocco, tagliere Tiger. Indirizzi a pagina 6



PEPOSO ALLA FORNACINA

PER 4 PERSONE
1 kg di muscolo di manzo - 5 spicchi di aglio - 2 rametti di salvia - 2 rametti di rosmarino - 1 litro di Chianti classico - olio extravergine d'oliva - sale - 5 grani di pepe nero

● **1** Tagliate la carne a grossi dadi e mettetela a rosolare in una pentola di coccio con 2 cucchiai di olio fino a quando sarà uniformemente colorita.
● **2** Salate, unite il vino, gli spicchi d'aglio non sbucciati, il pepe, la salvia e il rosmarino. Continuate a cuocere a fuoco dolcissimo per 2 ore e 30 minuti, fino a quando la carne sarà estremamente morbida. In alternativa infornate con coperchio a 150° e per 3 ore. Servite con fette di pane toscano abbrustolite.

FACILE ● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 2 ore e 40 minuti** ● **400 cal/porzione**

BERE GIUSTO

L'intensità e succosità del peposo trova un ottimo compagno nel Chianti Classico Riserva 2011 Lamole di Lamole. Il terroir di Lamole, fatto di vento, boschi, sasso, è riassunto nella complessità aristocratica di questo vino, dove le note di frutti di rovo e sottobosco si integrano con la trama raffinata dei tannini e la profondità minerale.

Piatto Richard Ginori 1735, posata Sambonet, tovagliolo Linum, bicchiere di Bormioli Rocco. A destra: piatto Asa Selection distr. Merito, posata Broggi, alzata Royal Boch. Indirizzi a pagina 6



UN BRINDISI FIRMATO SANTA MARGHERITA

Un cofanetto esclusivo per racchiudere una Magnum di Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg "52" Extra Dry: questo l'omaggio che Santa Margherita ha voluto fare alla storica corsa automobilistica, con un'edizione speciale del suo spumante di punta, ottenuto da uve Glera in purezza nella zona di elezione del Prosecco, quella fra Conegliano e Valdobbiadene, in provincia di Treviso. Il "52" è solo uno dei fiori all'occhiello di una cantina che si distingue da più di 80 anni per la qualità delle sue etichette, che va di pari passo con il rispetto del territorio. È nato da queste premesse il vino-icona dell'azienda, il Pinot Grigio capostipite di una generazione di nuovi bianchi italiani, leader di mercato con le sue due etichette, Valdadige Doc e Impronta del Fondatore Alto Adige Doc, dedicata a Gaetano Marzotto: il pioniere che, nel 1935, immaginò e realizzò il suo ideale di agricoltura e moderna vitivinicoltura fatta di uomini, natura e tecnologia. Con questa filosofia l'azienda si è espansa in un compendio produttivo che oggi attraversa tutto il paese, da Nord a Sud, valorizzando le specifiche e inconfondibili proprietà di ogni regione, di ogni terroir, di ogni vitigno.

PARMA
BOLOGNA
FIRENZE
SIENA

LA GARA SECONDO STEFANO MARZOTTO

A quante Mille Miglia ha preso parte la sua famiglia? Per me è la seconda volta. Come famiglia… beh, la Mille Miglia è un po' "nostra" con due vittorie assolute di mio zio Giannino e quella di categoria di mio padre, Vittorio.
Con che auto corre? Una Lancia Aurelia B20, carrozzata Pininfarina, del 1953. Una scelta sentimentale: Lancia erano le auto su cui mio padre e i suoi fratelli impararono a guidare nel cortile di casa e che hanno usato nelle loro prime gare. Quelle che li portavano in fabbrica….
Cosa amava ricordare il Conte Giannino? Gli aneddoti sono tantissimi… lo shock dei fratelli nel vedere una loro Ferrari spezzata in due contro un platano e la forza per riprendere a correre, o il passaggio a livello abbassato ma attraversato comunque… ricordi che hanno riempito i nostri sogni di ragazzi».
Qual è la tappa più bella? Attraversare l'Italia è un piacere immenso: offre immagini magiche come piazza del Campo a Siena e l'arrivo a Roma. La tappa che dalla Capitale porta a Parma è bella da togliere il fiato.
Che accoglienza riserva il pubblico? La vera forza della Mille Miglia sono i milioni di Italiani, dai nonni ai bambini, assiepati lungo il percorso che salutano, incitano i piloti, le macchine…
Un produttore di vino alla Mille Miglia... La Mille Miglia è alcool-free ed è giusto così. Io sostengo un consumo intelligente e il rispetto del Codice della strada. Il vino è gioia, felicità: non va banalizzato con un uso scellerato.
Con che vino brinderà? Prosecco Conegliano Valdobbiadene Docg "52": 52 come il primo anno di produzione del Prosecco Spumante di Santa Margherita; 52 come il numero di gara della Lancia Lambda del 1928 su cui corre ora una nuova generazione Marzotto: i miei figli Alessandro e Sebastiano.





TORTA DI PRUGNE DELL'APPENNINO BOLOGNESE

PER 8 PERSONE
per la pasta frolla: 500 g di farina 00 - 200 g di burro a temperatura ambiente + 1 noce per imburrare la teglia - 220 g di zucchero + quello per spolverizzare - 2 uova - 1/2 cucchiaino di lievito per dolci - 1 kg di prugne - 200 g di amaretti - 80 g di mandorle - 40 g di cacao - sale

● **1** In una ciotola mescolate la farina e un pizzico di sale, aggiungete il burro a pezzetti e lavorate fino a quando sarà tutto incorporato. Unite 200 g di zucchero, un uovo per volta e il lievito, quindi impastate fino a quando la frolla sarà liscia e omogenea. Avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare in frigorifero almeno 1 ora.
● **2** Preparate il ripieno mescolando gli amaretti sbriciolati, le mandorle tritate, il cacao e lo zucchero rimasto. Imburrate e ricoprite con carta da forno una teglia di 22 cm di diametro.
● **3** Stendete con il mattarello i due terzi della frolla ricavando un disco di circa 35 cm di diametro e foderate la teglia, lasciando che la pasta in eccesso ricada oltre il bordo. Disponete le prugne, snocciolate e tagliate a quarti sul fondo senza lasciare spazi vuoti, coprite con il ripieno. Stendete la frolla rimasta, ricavando un disco di circa 22 cm di diametro e coprite il ripieno ripiegando la pasta in eccesso per sigillare i bordi. Bucherellate la superficie e infornate a 180° per 45 minuti circa. Spolverizzate la torta di zucchero.

FACILE ● **Preparazione 40 minuti + riposo** ● **Cottura 35 minuti** ● **686 cal/porzione**

BERE GIUSTO

La torta di prugne può essere servita con una bottiglia di Moscato Rosa Athesis Alto Adige 2011, vino dolce da dessert di sfavillante aromaticità ed eleganza, le cui seducenti note di rosa e spezie dolci si innestano su una trama gustativa carezzevole e avvolgente per dolcezza e freschezza gustative.



CHI DICE CHE IN CUCINA NON CI SIA PIÙ NULLA DA INVENTARE
NON CONOSCE GUZZINI
iF
DESIGN AWARD 2016
www.fratelliguzzini.com
Design: Nilo Gioacchini con Crio Design
ADV KommaFactory
watch the video!
IL PRIMO SPECIALISTA DELLA CUCINA ITALIANA
LAVA/SCOLA
SCONGELA
SCOLA
SERVE
MESCOLA
guzzini
MADE IN ITALY SINCE 1912

Ortaggi da gourmet

IL PRIMO ASSAGGIO DELL'ESTATE: INSALATINE FRESCHE E PINZIMONI, CROCCANTI E PROFUMATI

a cura di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni, testo di Amelia Bertottilli, foto di Marco Azzoni



Depurativi, antiossidanti, idratanti e anti caldo: insalate e pinzimoni sono i più golosi protagonisti della tavola estiva. Da servire come antipasto, come contorno e come piatto unico ricco di vitamine e minerali, le insalate sono un caposaldo della cucina mediterranea: infatti il loro nome deriva dall'aggettivo latino "insalatum", e cioè senza sale.

> segue a pag. 98

● **1** Da un lato macina il pepe, dall'altro il sale e ha un cuore in ceramica pressoché indistruttibile; può macinare anche semi, erbe secche e peperoncini (Dual di Kyocera, 35 €). ● **2** L'oliera spray distribuisce l'olio in modo uniforme e ne limita la quantità (Kasanova, 7,50 €). ● **3** Per sale e pepe il set in gres bicolore (Wald, 14,65 €). ● **4** Macina pepe elettrico in acciaio inox (William Bounds, 46,50 €). ● **5** Centrifuga con mandolina incorporata nel coperchio (H&H Pengo, 49 €). ● **6** Due pezzi in uno: contenitore e cestello per scolare, lavare, scongelare (Spin&Drain di Guzzini, 19 €). ● **7** Tagliere flessibile adatto a coltelli in ceramica e acciaio, con scala metrica per tagli precisi (Kyocera, 12 €). ● **8** Posate insalata Grace, proposte in 5 colori (Guzzini, 11 €). ● **9** Insalatiera in ceramica stoneware (Tonale di Alessi, 34 €). ● **10** Insalatiera in melammina verde fluo (Zak! Designs, 12 €). ● **11** Insalatiera a righe in melammina (Home-Pengo, 7,90 €). Indirizzi a pagina 6

> *segue da pag. 97*

Prima dell'indispensabile condimento, però, bisogna preparare le verdure (ma anche fragole, uva, ribes, nespole e pesche bianche, se si opta per un sofisticato mix agrodolce), sciacquandole bene sotto acqua corrente. Dopo il passaggio nella centrifuga o nello scolatoio, gli ingredienti - con la buccia solo se bio - si dispongono in un'insalatiera mettendo sul fondo le eventuali fonti proteiche come tonno, feta, tofu, dadini di pancetta, poi i vegetali più pesanti mondati sul tagliere con il coltello di ceramica, ideale per gli ortaggi più delicati, o con la mandolina: si parte con ravanelli, pomodori, cetrioli, peperoni svuotati dei semi con l'apposito attrezzo, sedano e finocchi affettati, carote a julienne, cipolle (quelle rosse, di Tropea, sono meno "pesanti" per l'alito), e infine le foglie verdi e rosse di lattuga, rucola, lollo, cicoria e radicchio. Da ultimo, si aggiungeranno un pizzico di sale e una semplice spruzzata d'olio d'oliva (i grassi servono per assimilare le vitamine liposolubili), o una vinaigrette di olio d'oliva, aceto di vino, di mele o balsamico, perfetta anche per i pinzimoni. Per ottenere un dressing ancora più leggero, si opterà per una citronnette a base di olio e succo di limone, da shakerare con senape o peperoncino in polvere, un'ombra di pepe nero, e semi di girasole, lino o sesamo macinati al momento. Per un tocco in più, non possono mancare capperi e olive. E la salute è servita!



● **1** Molla per servire l'insalata in acciaio argentato (Living di Sambonet, 51 €). ● **2** Rete in silicone sulla quale disporre gli ortaggi da scongelare (Lékué, 17,80 €). ● **3** Mezzaluna a doppia lama retrattile per maggiore sicurezza e praticità (Microplane, 20 €). ● **4** Per spremere il lime ci vuole l'accessorio in alluminio verniciato verde (Home-Pengo, 7,50 €). ● **5** Tagliere in noce canaletto e gres porcellanato di Mutina su base in acciaio (In-Taglio di KnIndustrie, cm 20x50, 90 €). ● **6** Spremiagrumi in acciaio inox (Mysqueeze di Alessi, 42 €). ● **7** In un unico utensile: una lama arrotondata per rimuovere la calotta dei peperoni e uno scavino per svuotarli (Tescoma, 4,90 €). ● **8** Pelaverdure Pelino con lama zigrinata in acciaio inox ideale per frutta e verdure a buccia dura e tenera (Guzzini, 8,50 €). ● **9** Coltello per pomodori con laprma ondulata e manico ergonomico (Victorinox, 6 €). ● **10** Sacchetto in puro lino per conservare l'insalata in frigo (Job, 25 €). ● **11** Anche per mancini il pelaortaggi con lama in ceramica e manico ergonomico. Indirizzi a pagina 6

Le fresche insalatine

TENERE E PROFUMATE, IN POCHI MINUTI SONO IN TAVOLA MA RICHIEDONO QUALCHE PICCOLA ATTENZIONE

di Miriam Ferrari, foto di Maurizio Lodi, in cucina Livia Sala, styling di Laura Cereda









IL CICORINO

● Chiamato anche ceriolo, si presenta a piccoli cespi con foglie molto consistenti; può essere verde o rosso.
● **1** Per prepararlo tagliate via la radichetta e separate tutte le foglie.
● **2** Lavatele più volte per eliminare il terriccio presente sulle costolature e asciugatele in centrifuga. Conservatele in un contenitore a chiusura ermetica: si manterranno bene per un paio di giorni.

IL LATTUGHINO

● Diverse le varietà: a piccoli cespi morbidi con foglie rosse o verdi, o più consistenti, con foglie bollose.
● **1** Dopo aver eliminato la base, aprite le foglie su un telo e asciugatele delicatamente.
● **2** Raccogliete le foglie in sacchetti microforati, evitando di schiacciarle, e tenetele in frigo nel reparto "fresco": si manterranno bene per 2-3 giorni.







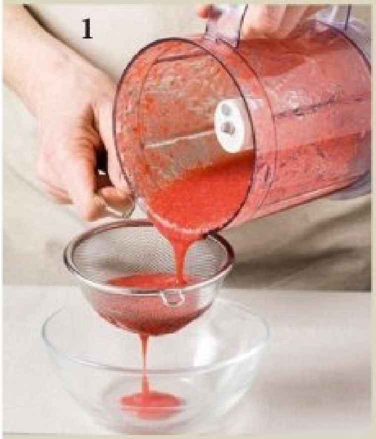






LA VALERIANELLA

● Chiamata anche songino, o soncino, si presenta a piccoli ciuffi con foglie ovali e allungate, molto tenere e aromatiche.
● **1** Eliminate la barbina attaccata alle radichette lasciando i ciuffetti interi; staccate le foglioline gialle o appassite e lavateli delicatamente. ● **2** Mettete l'insalata direttamente nell'insalatiera, coprite con pellicola e tenete al fresco. Va consumata in giornata.





LATTUGHINO, ROSE E FRAGOLE

● **1** Pulite 250 g di grosse fragole, tenetene da parte metà e frullate le altre; passate il frullato da un colino ed emulsionatelo con 3 cucchiai di olio d'oliva, un cucchiaio di aceto balsamico, sale e pepe.

● **2** Tagliate le fragole tenute da parte a spicchietti. Pulite e lavate 250 g di lattughino, mettetelo in un'insalatiera, conditelo con metà della salsa e completate con gli spicchi di fragole, una manciata di petali di rose biologiche e scaglie di mandorle tostate. Servite a parte la restante salsa alle fragole.

VALERIANELLA CON ACCIUGHE MARINATE

● **1** Emulsionate in una ciotola 2 cucchiai di aceto di vino bianco, 2 di aceto di vino rosso, 1 di aceto balsamico e 1 di aceto di lamponi. Pulite 8 acciughe freschissime, trattate per l'uso a crudo, apritele e conditele con il mix di aceti; fate riposare al fresco 2 ore, girandole ogni tanto.

● **2** Pulite 200 g di valerianella a piccoli ciuffi, conditela con un filo di olio d'oliva, sale e pepe; aggiungete i filetti di acciuga con un po' della loro marinata, unite un cucchiaio di olive nere snocciolate, mescolate e servite.









CICORINO CON POLLO E MELE

● **1** Stendete 300 g di pasta da pane in un disco di circa 1/2 cm e fatelo aderire su una ciotola termoresistente di 18 cm di diametro, rovesciata, già spennellata di olio. Sistemate la ciotola su una placca foderata con carta da forno, spennellate di olio la pasta e infornate a 200° per 20-25 minuti.

● **2** Grigliate 2 filetti di pollo, tagliateli a listarelle e mescolatele con 200 g di cicorino e e qualche fettina di mela. Emulsionate 1 cucchiaino di miele con 2 di aceto di mele e 3 di olio; condite con la salsa l'insalata e servitela nella ciotola di pane.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

CHE COS'È LA MISTICANZA?

● È un mix di erbe selvatiche che si consuma crudo in insalata. Non ha una formula definita perché dipende dalla stagione e dagli usi locali. Di solito ne fanno parte il dente di leone, l'erba stella, la ruchetta, il crescione, la pimpinella, il raperonzolo, le cime di finocchio selvatico, la lattuga di campo. Si può trovare sui mercatini rionali, soprattutto nelle regioni del Centro. Nel suo complesso offre un bouquet molto aromatico a cui si adatta un condimento di gusto deciso, per esempio una vinaigrette arricchita con qualche filetto di acciuga sott'olio.

● La cosiddetta "misticanza" in vendita nei supermercati è formata invece da diversi tipi di insalatine "coltivate" in proporzioni variabili, come lattughino verde e rosso, rucola, valeriana, spinacini da insalata.



In questa pagina
piatti Blanc Mariclò.
Indirizzo a pagina 6



NEL PROSSIMO NUMERO: LE ZUCCHINE

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



YAKULT

I benefici di una colazione equilibrata sono innumerevoli. L'assunzione quotidiana di fermenti lattici probiotici, accompagnata proprio alla colazione, contribuisce al benessere della flora batterica intestinale, migliorando la risposta immunitaria del nostro organismo.



PAUSA PRANZO INSAL'ARTE

Insal'Arte, marchio di Ortoromi, presenta Pausa Pranzo con Auricchio. Una variegata base vegetale, composta da indivia scarola, lattughino rosso e valerianella, arricchita da cubetti di Provolone piccante Auricchio, pronta per essere gustata grazie alla ciotola ready-to-eat e al dressing kit.



TONITTO: I NUOVI GUSTI 2016

Tonitto, azienda gelatiera genovese nata nel 1939, presenta i nuovi gusti 2016: Mandarino di Ciaculli, Ananas e Mora&Mirtillo che vanno ad arricchire la già vasta gamma dei sorbetti. Qualità delle materie prime, semplicità della preparazione con pochi essenziali ingredienti sono messe in evidenza già in etichetta.



"PERELISE" COLTERENZIO

Colterenzio presenta il nuovo Gewürztraminer Perelise che fa parte della Linea Praedium. "Perelise" è un vino molto delicato, nobile e aromatico, con un buon equilibrio tra corpo e finezza.



SANTHÉ SANT'ANNA

L'offerta di SanThé Sant'Anna si arricchisce con sei nuovi gusti che uniscono le benefiche virtù della frutta alle proprietà energizzanti e purificanti del thé. La linea di bevande dissetanti e a basso contenuto calorico è così composta: Melograno, Litchis, Mandarino, Mirtillo, Ananas e Limone-Zenzero.



LINEA DRESSING DEVELEY

Develey presenta sul mercato la linea Dressing, una linea di condimenti dedicati a vari tipi di pietanze, in particolare insalate e verdure. I condimenti vengono realizzati con ingredienti selezionati e di alta qualità e sono disponibili in cinque varianti: Cocktail, Caesar, con erbette, con Yogurt e Mediterranea.



NOVELLE SELENELLA

Dalle fertili pianure del nord la produzione delle patate Selenella si è spinta fino in Sicilia: qui, grazie alle particolari condizioni climatiche, viene coltivata e raccolta la patata "Novella". Così come le patate tradizionali, le Novelle Selenella si prestano a numerose preparazioni in cucina.



SPECK ALTO ADIGE IGP E MELONE

Il sapore tradizionale e deciso dello Speck Alto Adige IGP incontra il gusto inconfondibile e delicato del melone mantovano IGP creando una sorprendente armonia. Una tradizione il cui valore è riconosciuto e tutelato anche dall'Unione Europea. www.speck.it www.melonemantovano.it



CUCINABARILLA

CucinaBarilla è un sistema composto da un forno tecnologicamente avanzato realizzato da Whirlpool e da una gamma di kit appositamente studiati e prodotti da Barilla, in cui sono contenuti gli ingredienti, tutti di prima qualità, per la preparazione di molti piatti come pane, pasta, risotti, zuppe, pizza, focacce, torte.



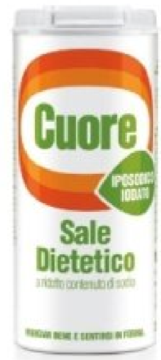
SNACK ALOA 100% FRUTTA STUFFER

Dall'esperienza Stuffer nasce Aloa, la nuova e gustosa purea 100% frutta senza zuccheri aggiunti e conservanti. Uno snack ideale per tutta la famiglia, da gustare anche fuori casa. Aloa purea di frutta Stuffer è disponibile nei gusti "Mela-Banana-Fragola" e "Mela-Pesca-Banana-Albicocca". Senza glutine né lattosio.



VALSOIA

Valsoia amplia la sua proposta di alternative vegetali al formaggio con tre nuovi prodotti: il Morbidino, il Gustosino e la Tenerotta. Le nuove alternative al formaggio 100% vegetali Valsoia sono senza lattosio, a basso contenuto di grassi saturi, no OGM e sono arricchite con Calcio e Vitamina D2.



SALE DIETETICO CUORE

Il Sale dietetico Cuore è un sale iodato fino a ridotto contenuto di sodio, rispetto al sale tradizionale. Il sodio è, in parte, sostituito dal cloruro potassio. Il sale dietetico Cuore è indicato sia per coloro che seguono una dieta iposodica sia per coloro che seguono regimi alimentari che richiedono l'integrazione di iodio.



ROSATO CIÙ CIÙ

Marche I.G.P. Rosato Ciù Ciù è un vino dal rosa brillante e dai profumi intensi. Elegante, fine ed armonico si adatta perfettamente ad antipasti e primi piatti a base di pesce.



CAMEO CAMÌ

È nato un dessert cremoso, dal sapore semplice e dal carattere inconfondibile, fatto con latte fresco. cameo propone camì in quattro golose varianti di gusto per una pausa di semplice felicità quotidiana: goloso cioccolato, invitante vaniglia, delizioso mou e delicato fiordilatte.



LEGUMI E RISI OROGEL

Tutto per uno, l'ultimo nato in casa Orogel, è un perfetto mix di ingredienti unici dall'alto valore nutrizionale, ricchi di proteine, fibre, minerali antiossidanti e vitamina E. Al tris di legumi, composto da ceci, fagioli neri e soia edamame si unisce una selezione di tre varietà di riso. Completano il piatto tante verdure.



GELATO LATTERIA MERANO

Latteria Merano propone un gelato di alta qualità perché fatto con solo latte e panna dell'Alto Adige ed estratto di vaniglia naturale. Cremosità, piacere e naturalità sono gli ingredienti che distinguono questo gelato.



LUCIANA MOSCONI

Le Tagliatelle integrali all'uovo firmate Luciana Mosconi, oltre ad appagare il palato, sono adatte a chi è attento alla linea. Porosa, tenace e fragrante, questa straordinaria specialità si sposa con ogni sugo ed esalta le preparazioni a base di pesce, verdure e formaggio.



VACANZA IN ALTO ADIGE

Una vacanza in Alto Adige significa immergersi in cultura e tradizione, natura e sana attività, relax e gastronomia. I prodotti che più rappresentano la genuina qualità della tradizione sono lo squisito Formaggio Stelvio DOP, le succose tredici varietà di Mela Alto Adige IGP e il gustoso Speck Alto Adige IGP.

Causa rellena

MULTISTRATO DI PATATE FARCITE CON PEPERONCINO DEL PERÙ

a cura di Silvia Bombelli, testi e ricetta di Vittorio Castellani, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi

La causa rellena (ripiena) a la limeña, o semplicemente causa, è un piatto della cucina precolombiana originario della città di Lima, attuale capitale del Paese. Si prepara con un tipo di patata chiamata amarilla, per via del colore giallognolo della sua polpa, una delle centinaia di varietà di patate silvestri particolarmente adatta a questa ricetta per la sua consistenza morbida. La ricetta che oggi conosciamo è una rielaborazione di una versione tradizionale.

> segue a pag. 108



> segue da pag. 107

La gastronomia locale si è sviluppata tra il XVI ed il XIX secolo, quando il Perù era il più grande impero dell'America latina. Il nome causa deriva da "kausay" che significa "sostentamento indispensabille", in quanto la patata rappresentava l'alimento base. Ma esiste anche una seconda teoria sulla sua origine, che ci riporta all'epoca del libertador José de San Martin, quando agli angoli delle strade di Lima si vendeva questo cibo di strada per finanziare la causa, appunto, dell'indipendenza. Il piatto prevede una preparazione multistrato: protagonista la patata, insaporita e colorata con peperoncino aji amarillo, farcita di proteine in versioni di terra, di mare oppure vegetali. La maionese, tributo delle contaminazioni europee, è un apporto recente che rende più appetitosa la causa, ripiena di pollo (o di altre carni bianche), frutti di mare, fettine di avocado o tonno sott'olio. Oggi questo piatto è oggetto di ulteriori rivisitazioni di grandi chef peruviani, che ne creano versioni più colorate: verdi grazie all'aggiunta di erba aromatica andina huacatay, o "dark" con il nero di seppia. E giocando con la grande varietà di peperoncini locali le ricette possono essere più o meno piccanti e sgargianti.



CAUSA RELLENA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g di patate - 250 g di petto di pollo lessato - 1/2 cipolla - 1/2 limone - 1 grosso peperoncino ajì amarillo - 1 avocado maturo - 8 olive nere denocciolate - 7 cucchiai di maionese - 1 uovo sodo - coriandolo fresco - 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Scottate il peperoncino in acqua bollente, sgocciolatelo, privatelo dei semi e frullatelo con l'olio. Lessate le patate in abbondante acqua leggermente salata. Lasciatele raffreddare e sbucciatele. Sistematele in una ciotola, schiacciatele con una forchetta e conditele con il succo del limone, l'olio al peperoncino, sale pepe. Dividete il composto in 12 parti.
● **2** Sminuzzate la polpa del pollo e mescolatela con la cipolla a fettine molto sottili, 3 cucchiai di maionese e la polpa dell'avocado ridotta a cubetti. Dividete il composto in 8 parti.
● **3** Mettete in un piatto un coppapasta di 8 cm di diametro e alternate al suo interno uno strato di patate e uno di insalata di pollo, ancora patate e insalata di pollo, e infine un'ultimo strato di patate. Decorate in superficie con l'uovo sodo grattugiato a mimosa, la maionese rimasta, le olive nere tagliate a metà e un po' di coriandolo.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 20 minuti**

LA GRANDE TRADIZIONE PERUVIANA IN TAVOLA CON L'AJÌ AMARILLO

Gaston Acurio, lo chef che ha fatto conoscere e apprezzare la cucina peruviana nel mondo, considera questa particolare tipologia di peperoncino la base della cucina peruviana. Usato fin dalle epoche più remote per dare colore e sapore ai piatti, quando in Sud America le spezie non erano ancora state introdotte dagli spagnoli, l'aji amarillo viene impiegato per la preparazione di alcuni dei piatti più importanti della tradizione peruviana, come la papa a la huancaina, l'aji de galina, i tamales, la carapulcra e il picante de cuy. Bisogna scottarlo in acqua bollente, privarlo dei semi e delle membrane interne per attenuarne la piccantezza. Può essere utilizzato direttamente o frullato in pasta. Variante del *Capsicum baccatum*, deve il suo nome alla lingua quechua; ajì significa infatti peperoncino. Si acquista nei negozi latinoamericani: fresco, essiccato o in pasta pronta per l'uso.


ZENZERO e LIMONE
Radici del benessere dal Sol Levante.
FFFCOLLABORATORIO.IT
Saperi e sapori del
BENÉSSERE
con VERO INFUSO DI THE in acqua SANT'ANNA
SanThé
Sant'Anna
ZENZERO
e LIMONE
SENZA GLUTINE
SAPERI del BENESSERE: lo ZENZERO. Originario dell'estremo Oriente. Tonico, digestivo, stimolante è anche conosciuto col nome inglese di Ginger; grazie alle sue grandi proprietà si è radicato nel mondo occidentale in qualità di spezia "prodigiosa".
SAPORI del BENESSERE: SANTHÉ ZENZERO e LIMONE con vero infuso di the nella leggera e pura acqua di Montagna Sant'Anna, pochi zuccheri e senza glutine, è una novità sfiziosa che esalta il gusto del volersi bene. www.santanna.it
SanThé
Sant'Anna

ESSORI PROFESSIONALI

rivestimento in ceramica

e sminuzzare verdura, carne, pesce e ogni tipo di alimento. Con lame
impugnatura ergonomica, garantiscono ottimi risultati in modo semplice
prossima settimana il set per sfilettare e servire il pesce.



3° appuntamento
Dal 17 maggio

COLTELLO PER IL PESCE

(Lama 21 cm)

Coltello con lama sottile e affilata per tagliare facilmente perfetti filetti di pesce.



+ PALETTA PER IL PESCE

(Larghezza 16 cm)

Paletta larga e forata per sollevare e girare con semplicità il pesce durante la cottura. Ideale anche per servire.



Ogni uscita con

sorrisi e canzoni TV

a soli € **9,99***

* Prezzo rivista esclusa.

GRUPPO MONDADORI





Pantelleria

L'ISOLA DEI DAMMUSI, FORGIATA DA DUE SECOLI DI DOMINAZIONE ARABA, HA DOMATO LE SUE ROCCE NERE RICAVANDO AGRUMI E CAPPERI STRAORDINARI E UNA PRODUZIONE VINICOLA TRA LE PIÙ NOBILI D'ITALIA

testi di Enrico Saravalle, foto di Felice Scoccimarro, si ringrazia l'Osteria Il Principe e il Pirata per le ricette e la realizzazione dei piatti

Fenici e greci, romani e bizantini che l'hanno abitata le hanno dato nomi pittoreschi, poetici, evocativi: l'isola degli uccelli che strepitano, la terra del ramo di mirto, la piccolina. Oggi il suo nome è Pantelleria, adattamento dall'arabo Bent El Rion (figlia del vento), che ricorda la presenza costante di scirocco e di maestrale sulle sue coste in ogni mese dell'anno. Degli antichi dominatori, però, l'isola conserva le tracce: i misteriosi edifici dei Sesi (il primo popolo che abitò Pantelleria), i magazzini, l'acropoli e i moli fenici, le fortificazioni romane, le tombe bizantine. Ma sono soprattutto gli oltre due secoli di dominazione araba ad aver lasciato tracce profonde: arabe, infatti, sono le abitazioni con il tetto a cupola, i dammusi (dammus significa proprio edificio a volta) e arabi sono i nomi di diverse località sparse sull'isola (Kamma, Bugeber, Buccuram, Mursìa). Introdotte dagli agronomi musulmani sono, poi, le coltivazioni (come quelle degli agrumi e delle uve Moscato di Alessandria) e le tecniche agricole (terrazzamenti, potature estreme, giardini murati, essicazione).

> *segue a pag. 114*







Qui sopra, il lago di Venere e il porto, con il Castello Barbacane sullo sfondo. Fino al 1975 fu il carcere dell'isola. Nella pagina accanto, il porticato dell'hotel Mursia, sul versante nord-ovest dell'isola e l'Arco dell'Elefante.

CUSCUS ALLA PANTESCA

PER 4 PERSONE
1 scorfano da 1 kg pulito - 1 costola di sedano - 1 cipolla - 1 carota - 1 confezione gdi cuscus precotto - 1 zucchina - 1 patata - 1 melanzana - 1/2 peperone giallo - 1/2 peperone rosso - 1/2 peperone verde - olio di semi - prezzemolo - pepe in grani

● **1** Mondate e tagliate a cubetti la cipolla, il sedano e la carota e fateli soffriggere in un cucchiaio d'olio unendo qualche grano di pepe. Aggiungete lo scorfano, versate 2,5 litri d'acqua fredda e lasciate cuocere per 40 minuti a partire dal momento in cui l'acqua comincia a bollire. Filtrate il brodo e spinate il pesce.
● **2** Preparate il cuscus seguendo le istruzioni sulla confezione, ma sostituendo il brodo di pesce all'acqua.
● **3** Riducete a cubetti la zucchina, la melanzana, la patata e i peperoni e friggeteli in una padella con abbondante olio. Unite il cuscus ai pezzi di pesce e alle verdure fritte e lasciate riposare il tutto per circa 30 minuti a temperatura ambiente. Aromatizzate con le foglioline di prezzemolo e servite.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + riposo**
● **Cottura 60 minuti** ● **555 cal/porzione**

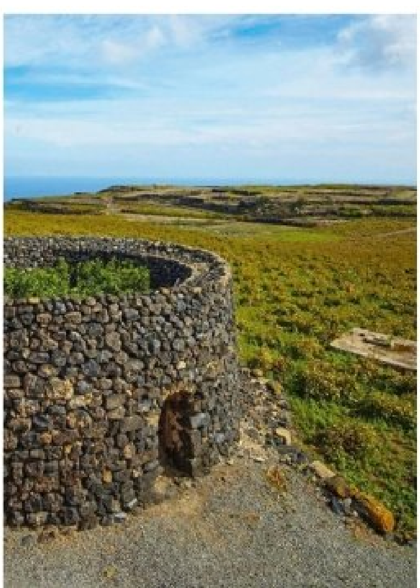


> *segue da pag. 112*

Arabeggiante è, infine, la cucina dove il cuscus (esattamente come a Tunisi o a Marrakech) fa la parte del leone e dove sono onnipresenti sapori come l'agrodolce o ingredienti come l'uva passa e le spezie. Anche le rocce nere che disegnano i profili di Pantelleria raccontano una lunga storia, questa volta geologica. L'isola è il risultato di violente esplosioni vulcaniche ed eruzioni interminabili che hanno lasciato la propria impronta: le cuddie, che oggi sembrano dolci colline, furono un tempo crateri vulcanici, ma di fuoco e di lava parlano pure la Montagna Grande, l'ultimo vulcano di Pantelleria, e i fenomeni termali come le favare (cioè getti di vapore acqueo) e le stufe, versione pantesca delle saune, le caldarelle (le sorgenti termali), e le esalazioni di anidride carbonica, qui chiamate mofette.
A chi lo desidera, Pantelleria, quindi, offre anche la possibilità di una vacanza termale molto casual, per nulla ricercata o artificiale: andare alla ricerca delle caldarelle di Gadir, oppure della Grotta del Bagno Asciutto di Benikulà o anche fare un bagno nelle acque calde dello Specchio di Venere è, senza dubbio, uno dei modi per entrare in sintonia con l'isola.
Cosa offre Pantelleria? Prima di tutto decine di splendidi panorami, scogliere che precipitano da altezze vertiginose, bizzarre costruzioni dovute alla paziente opera demolitrice del vento e del mare. Poi piccole valli terrazzate dall'uomo e coltivate a vite, a ulivo, a capperi. Oppure minuscole contrade dai nomi esotici e punteggiate da dammusi isolati, sentieri che si perdono nella boscaglia fitta della Montagna Grande e calette riparate dalle ventate rabbiose di scirocco.

> *segue a pag. 117*







A sinistra, il porticciolo di Gadir e un giardino arabo, eretto a protezione di limoni e aranci. Sopra, la Cooperativa produttori di capperi e, in alto, una veduta di Gadir, in arabo "acqua calda".



RAVIOLI AMARI

PER 4 PERSONE
250 g di farina 00 - 1 uovo e 1 tuorlo - olio extravergine d'oliva - 250 g di ricotta - mentuccia -sale - pepe

● **1** Disponete la farina a fontana, unite l'uovo, 2 cucchiai d'olio, un pizzico di sale e lavorate la pasta fino a ottenere una palla liscia e omogenea. Avvolgetela nella pellicola e fatela riposare per un'ora.
● **2** Tritate a mano un ciuffetto di mentuccia. Lavorate la ricotta con un cucchiaio di legno e amalgamatevi la mentuccia e il tuorlo. Salate e pepate.
● **3** Stendete la pasta sottile in modo da ottenere dei rettangoli di 50 x10 cm. Con l'aiuto di una tasca da pasticciere distribuite 5 palline di ripieno su una striscia di pasta e copritele con un'altra striscia. Con un coppapasta ricavate 5 dischi e sigillateli in modo da non lasciare aria intorno al ripieno. Lessate i ravioli in acqua salata finché non vengono a galla e serviteli con salsa al pomodoro.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + riposo** ● **Cottura 5 minuti** ● **370 cal/porzione**

TACCUINO DI VIAGGIO

IL PRINCIPE E IL PIRATA
Punta Karace, tel. 0923 691108
Terrazza vista mare, tavoli con inserti di ceramica e cucina del territorio, dalla frittura di alici al polpo al vapore, dai calamari grigliati ai Baci di Pantelleria.

ZUBEBI 2.0
Contrada Zubebi,
tel. 0923 913653
Arabian style. Da provare gli scamponi gratinati con purè grezzo e la cernia in crosta.

LA NICCHIA
C.da Scauri, tel. 0923 916342
Da assaggiare, nel giardino arabo profumato, lo sformato di melanzane, i ravioli amari, il couscous di pesce.

DONNAFUGATA
Contrada Khamma
Passito Ben Ryé e itinerario guidato nel jardinu, sito Fai.

DIETRO L'ISOLA
Strada Sotto Cuddia 12
Produzione limitata di Passito dai sentori di albicocca.

TENUTA COSTE GHIRLANDA
Piana di Ghirlanda
Produce due vini secchi: Lanostraprimavolta e Jardinu, ma anche il Passito Alcova.

SALVATORE MURANA
C.da Khamma 276
Eccellenti bianco Gadì, Passiti Khamma e Martingana.

MARCO DE BARTOLI
C.da Bukkuram
Uve Zibibbo invecchiate in barrique per diventare Bukkuram Moscato e Passito.

COOP. PRODUTTORI CAPPERI
Località Scauri Basso
Spaccio spartano di capperi, cucunci (i frutti del cappero), paté e creme di cappero.

AGRISOLA
C.da Tracino
Uve Zibibbo trasformate in confetture e ambrosia.

PANIFICIO TERREMOTO
C.da Kamma 112
Assortimento di cassatine, squarati, mustazzoli.


C'È UNO SVIZZERO
PERFETTO PER OGNI
OCCASIONE.
SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND
Svizzera. Naturalmente.
Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it

> *segue da pag. 114*

Basta solo avere pazienza e cercare. Magari percorrendo la cosiddetta perimetrale (la strada che fa il periplo di Pantelleria) e fermandosi a vedere Cala Cinque Denti, un'insenatura dal profilo frastagliato e dal look molto nordico, oppure Gadir, la contrada delle "acque calde" (come testimonia il suo nome arabo) dove ha casa da molti anni lo stilista Giorgio Armani e la Punta dell'Arco, più nota come Arco dell'Elefante (la gigantesca roccia ricorda, infatti, un enorme pachiderma con la proboscide immersa nell'acqua) o, ancora, la Balata dei Turchi, dagli scogli piatti e lisci che digradano nell'acqua e il Salto della Vecchia, quasi trecento metri di strapiombo sul mare spazzato dai venti.

Viticoltura da eroi

Una strana isola dove è facile fare incontri che lasciano il segno. Quelli con il suo vino, per esempio. Dici Pantelleria e pensi subito al Passito. Produrlo non è un gioco da ragazzi, anzi. Le uve Moscato di Alessandria (o Zibibbo) richiedono una coltivazione quasi eroica, sempre in antagonismo con una natura rude e selvaggia. Per loro i viticoltori dell'isola hanno messo a punto, nei secoli, una tecnica semplice e ingegnosa grazie alla quale le viti, piantate all'interno di conche profonde una ventina di centimetri crescono in forma di piccoli alberi.

> *segue a pag. 118*



CIAKI CIUKA

In un tegame con 2 cucchiai d'olio extravergine fate cuocere dolcemente e coperto: 1 melanzana grossa, 1/2 peperone giallo, 1/2 peperone rosso, 1 zucchina, 2 patate, 2 cipollotti freschi, 1 carota e 1 costola di sedano tagliati a cubetti. Salate e pepate. Al termine profumate con basilico e origano fresco e servite con alcune fette di pane abbrustolito.



A sinistra, Cala Tramontana. Sotto, i pregiati capperi di Pantelleria e, a destra, i terrazzamenti che rendono coltivabili anche i terreni più scoscesi dell'isola.





BACI PANTESCHI

PER 4 PERSONE
75 g di farina 00 - 25 g di farina rimacinata - 1 uovo - 175 ml di birra - olio di semi - 250 g di ricotta - zucchero a velo - goccine di cioccolato

● **1** Sbattete l'uovo con le due farine e unite a filo la birra fino a ottenere una pastella simile a quella delle crêpes.
● **2** Immergete l'apposito attrezzo a fiore prima nella pastella e poi nell'olio a 180 gradi (oppure controllate che faccia le bollicine attorno a uno stecchino)
● **3** Farcite i baci con la ricotta lavorata con 1/2 cucchiaio di zucchero a velo e le goccine di cioccolato. Spolverizzateli di zucchero a velo poco prima di offrirli.

FACILE ● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 20 minuti** ● **325 cal/porzione**







I vicoli e le case color pastello alle spalle del Castello Barbacane, gli unici sopravvissuti intatti ai bombardamenti della Seconda guerra mondiale.

> segue da pag. 117

La rugiada si deposita su foglie e terreno e viene assorbita lentamente nel corso della giornata, neutralizzando in questo modo la siccità del clima isolano. Alle difficoltà ambientali si deve, poi, aggiungere la complessità della lavorazione: i grappoli vanno essiccati (ma non troppo), torchiati e messi a stagionare a lungo, in botte. Un lavoro faticoso quello dei vignaioli locali che richiede cura costante, pazienza, fatica fisica. Un lavoro duro, premiato, tra l'altro, con l'inserimento dell'Alberello Pantesco nel Patrimonio dell'Umanità Unesco, ma che alla fine dà come risultato uno dei vini più celebri e celebrati al mondo, a cui, ogni anno, sull'isola, viene dedicata una manifestazione (PassItaly, tra settembre e ottobre). Ma Pantelleria è anche il regno del cappero: la Capparis Spinosa sembra avere trovato nella roccia vulcanica pantesca un habitat ideale e i suoi bottoni floreali, raccolti ancora oggi a mano, uno per uno, vengono messi in vasche e ricoperti di sale: solo in questo modo, assicurano gli intenditori, gusto e aroma rimangono inalterati e unici al mondo.



Insalata "kebab" di pollo, pag. 126

Pollo lesso

A FETTE O TOCCHETTI, TIEPIDO O FREDDO È UN PASSEPARTOUT PER L'ESTATE. ELEGANTE, LEGGERO, DA ABBINARE A MILLE INGREDIENTI

testo di Silvia Bombelli
ricette di Paola Volpari,
styling di Patrizia Cantoni,
foto di Luca Colombo/StudioXL

QUICHE CON I POMODORINI ED IL PESTO AI PISTACCHI

PER 6 PERSONE
300 g di pollo lesso - 1 rotolo di pasta brisée - 2 uova + 1 tuorlo - 1 cipollotto - 30 g di burro - 2 cucchiai di pangrattato - 60 g di grana - 1 dl di panna fresca - 8 pomodorini - 1/2 spicchio di aglio - 35 g di foglie di basilico - 50 g di pistacchi - olio extravergine di oliva - sale - pepe

● **1** Spellate, disossate e tagliate a tocchetti il pollo. In un tegame, fate appassire a fuoco moderato il cipollotto affettato con il burro. Unite il pollo, lasciatelo insaporire, regolate di sale, pepate, mescolate e togliete dal fuoco.
● **2** Foderate uno stampo di 11x38 cm con un foglio di carta da forno imburrata, rivestitelo con la pasta brisée, cospargete con il pangrattato e trasferite in frigorifero per 10 minuti. Sbattete le uova intere con il tuorlo, la panna e 50 g di grana grattugiato. Aggiungete il pollo e distribuite il composto nello stampo. Rifinite con i pomodorini lavati e il grana rimasto. Infornate a 180° per 35-40 minuti.
● **3** Passate al mixer il basilico con i pistacchi, trasferite il trito in una ciotola con l'aglio schiacciato. Salate, pepate, unite 8 cucchiai di olio e mescolate. Servite la quiche tiepida con il pesto a parte.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti + riposo** ● **Cottura 45 minuti** ● **620 cal/porzione**



In questa pagina: tovagliolo La Rinascente, forbici di Tiger. Nella pagina accanto: ciotola di Virginia tazza di Tiger, tagliere di Novità Home. Indirizzi a pagina 6.


fai fruttare
la tua fantasia in cucina!
Ventura
LA NOSTRA FARINA DI COCCO
GUSTOSA E VERSATILE
LA NOSTRA UVA SULTANINA
DOLCE E MORBIDA
LE NOSTRE MANDORLE SGUSCIATE
ECCO ALCUNI DEI PRODOTTI IN PROMOZIONE
NEI MIGLIORI SUPERMERCATI
Consulta l'elenco completo sul sito del concorso
Partecipa al
CONCORSO!
Acquista uno o più prodotti Ventura
Conserva lo scontrino ed entro 3 giorni dall'acquisto registrati su www.concorsoventura.it
In più, acquistando 2 confezioni con un unico scontrino
in regalo
3 mesi di abbonamento
alla tua rivista preferita di cucina tra quelle disponibili.
Lo Chef consiglia
Luca Montersino
Acquistando uno o più prodotti partecipi all'estrazione finale di
uno dei tre bimby in palio!
incluso il formato digitale!
Concorso misto valido dal 01/04/16 al 30/06/16. Estraz fin. entro il 31/07/16. Montepremi €24.192. Per info su prodotti, premi, condizioni e limitazioni regolamento su www.concorsoventura.it
80° 1936-2016
BUON COMPLEANNO VENTURA!
DA 80 ANNI SOLO LA FRUTTA PIÙ BUONA.
Ventura
SOLO LA FRUTTA PIÙ BUONA

BERE GIUSTO
La sensazione tattile del pollo lesso è pronta a farsi sedurre dal vino, secondo gli ingredienti di ciascuna ricetta. Un Sauvignon del Collio è perfetto per l'insalata kebab, dove ricorrono sensazioni verdi, esotiche e speziate. Un Greco di Tufo bianco, da carni bianche, dà equilibrio tra elementi sapidi (come acciughe e capperi) e la dolcezza di melone e zucchine. Un Etna Rosso in versione giovanile ben si sposa con la mediterranea varietà delle pappardelle e della quiche.



Insalata con il pollo, il melone bianco e le fave,
pag. 124



PAPPARDELLE CON RAGÙ MELANZANE E OLIVE

PER 4 PERSONE
300 g di petto di pollo lesso - 320 g di pappardelle - 70 g di pancetta affettata - 1 melanzana - 1 cipollotto - 40 g di olive taggiasche - 12 pomodorini datterini - finocchietto selvatico - olio di semi di arachide - olio extravergine di oliva - sale - pepe

● **1** Sbucciate la melanzana, tenendo da parte metà della buccia, e tagliatela a dadini. Mondate il cipollotto, tagliatelo a fettine e fatelo rosolare in un tegame con 1 cucchiaio di olio e la pancetta tritata. Unite la melanzana, salate, pepate e cuocete a fuoco moderato per altri 10 minuti.
● **2** Riducete a dadini il pollo. Tagliate la bucce della melanzana a fiammifero e friggetele in olio di semi ben caldo e trasferitele su carta assorbente.
● **3** Fate cuocere la pasta in abbondante acqua bollente salata. Unite al sugo il pollo i pomodorini mondati, lavati e tagliati a metà. Aggiungete le olive e mescolate.
● **4** Scolate la pasta al dente, versatela nel tegame con il sugo, aggiungete 2-3 cucchiai della sua acqua di cottura e abbondante finocchietto tagliuzzato. Regolate di sale, pepate e spadellate per qualche istante. Servite subito con le bucce di melanzana croccanti.

FACILE
● Preparazione 25 minuti
● Cottura 20 minuti ● 560 cal/porzione

TONNO DI POLLO E ZUCCHINE

PER 4 PERSONE
1 pollo intero lesso (circa 950 g) - 300 g di zucchine - 30 g di capperi sotto sale - 4 spicchi di aglio - 1 stecca di cannella - 4 chiodi di garofano - 4 bacche di anice stellato - timo - pane carasau - origano - olio extravergine d'oliva - sale - peperoncino

● **1** Lavate le zucchine, spuntatele, affettatele per il lungo e fatele grigliare per qualche minuto da ciascun lato su una bistecchiera e arrotolatele. Mettete 2 dl di olio in una casseruola, unite la cannella, l'anice stellato, i chiodi di garofano, l'aglio sbucciato privato dell'eventuale germoglio e tagliato a filetti, un po' di timo, sale e peperoncino. Fate insaporire gli ingredienti a fuoco basso per circa 10 minuti facendo attenzione che non soffriggano.
● **2** Dissalate i capperi; spellate e disossate il pollo e tagliatelo a tocchetti. Mettetelo in un vaso a chiusura ermetica con i capperi, l'olio aromatico ancora tiepido e i rotolini di zucchine. Se occorre unite ancora un po' d'olio per coprire completamente la preparazione, chiudete il contenitore e mettetelo in frigorifero per 24 ore.
● **3** Togliete il vaso dal frigorifero un paio di ore prima di servire. Spennellate il pane carasau con poco olio, cospargetelo con un po' di origano e fatelo scaldare per qualche istante in forno a 200°. Servitelo con il tonno di pollo e zucchine.

FACILE
● Preparazione 25 minuti + riposo ● Cottura 10 minuti ● 700 cal/porzione

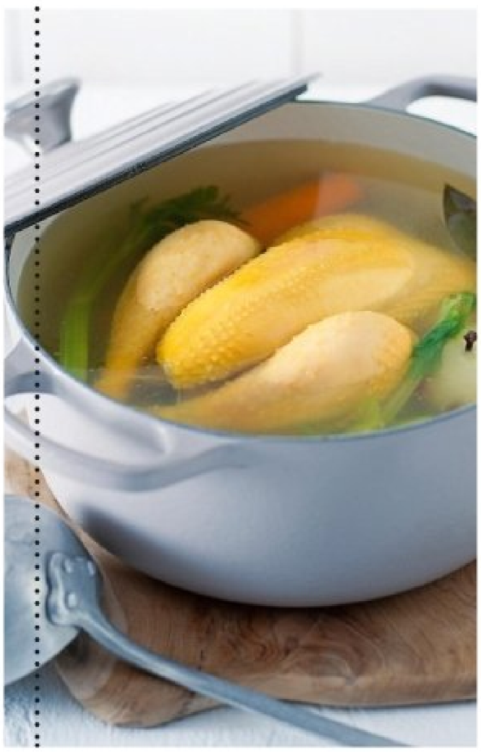


Sopra: barattolo di Bormioli Rocco, vassoio di Coin. Nella pagina accanto: piatti di Virginia casa, tessuto di Opificio dei sogni, tavolino di Novità Home. Indirizzi a pagina 6.

COME LESSARE IL POLLO

● Fiammeggiate il pollo per eliminare la peluria, lavatelo e legate le cosce con lo spago. Mettete in una casseruola 1 costola di sedano, 1 carota, 1 cipolla steccata con i chiodi di garofano, 20 foglie di prezzemolo, 2 foglie di alloro, 10 grani grani di pepe, 4 l di acqua e sale. Portate a ebollizione. Spegnete il fuoco, fate leggermente intiepidire l'acqua e poi unite il pollo. Riportate lentamente a leggera ebollizione e proseguite la cottura per 1 ora abbondante eliminando di tanto in tanto la schiuma in superficie.

● Ci sono poi alcuni trucchi per preparare un pollo lesso perfetto. All'acquisto tenete presente che lo scarto (pelle e ossa) è circa la metà del peso a crudo. Per evitare che la pelle del pollo si scurisca potete spennellarla con succo di limone. La casseruola deve essere piuttosto larga, così che il brodo copra completamente il pollo in cottura. I tempi dipendono dall'età e dal peso: gallina e cappone richiedono in media il doppio del tempo di un pollo giovane. Per controllare la cottura pungete la coscia con uno spiedino: se fuoriesce liquido limpido il pollo è cotto. Se è torbido riprovate dopo altri 15 minuti di cottura.





INSALATA "KEBAB" DI POLLO

PER 4 PERSONE
1 pollo intero lesso (circa 950 g) - 1 peperone giallo - 1 cuore di scarola - 2 pomodori perini - 1 cipolla rossa - 150 g di yogurt greco - 1 cucchiaino di semi di coriandolo - 1 cucchiaino di spezie miste (cumino, peperoncino, curcuma) - 1 ciuffo di menta fresca - pane arabo - 8 cucchiai di olio extravergine di oliva - sale - pepe

● **1** Mettete in una ciotola i semi di coriandolo pestati e le altre spezie. Mescolate e fatele tostare per qualche istante in un tegame antiaderente senza condimento.
● **2** Spellate e disossate il pollo, tagliatelo a listarelle e mettetele con il mix di spezie tostate in un contenitore. Aggiungete un pizzico di sale e pepe, 6 cucchiai di olio e mescolate bene. Coprite con un coperchio e lasciate marinare la preparazione in frigorifero per 2 ore.
● **3** Mondate il peperone e abbrustolitelo sotto il grill del forno. Lasciatelo intiepidire, spellatelo, pulitelo al'interno e tagliatelo a tocchetti. Lavate e tagliate a fettine i pomodori; sbucciate e affettate finemente la cipolla; mondate, lavate e spezzettate grossolanamente la scarola.
● **4** Scolate il pollo dalla marinata, mettetelo in una terrina, aggiungete la verdura preparata e condite con il restante olio. Regolate di sale, unite qualche foglia di menta e mescolate delicatamente. Suddividete l'insalata "kebab" nei piatti e servitela con lo yogurt ed il pane arabo.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti + riposo**
● **Cottura 10 minuti ● 535 cal/porzione**



INSALATA CON IL MELONE BIANCO E LE FAVE

PER 4 PERSONE
700 g di petto di pollo lesso - 250 g di fave già sgranate - 800 g di melone bianco - 4 filetti di acciughe sott'olio - 1 spicchio di aglio - 1 ciuffo di menta fresca - 1 limone non trattato - 30 g di taralli - 8 cucchiai di olio extravergine d'oliva - sale - peperoncino piccante

● **1** Scottate le fave per qualche istante in acqua bollente, scolatele e sbucciatele. Sbucciate l'aglio, privatelo del germoglio, mettetelo in una casseruola con l'olio e, a fuoco bassissimo, lasciatelo insaporire per almeno 10 minuti poi eliminatelo. Tritate le acciughe, aggiungetele nella casseruola, fatele insaporire mescolando per qualche istante e togliete dal fuoco.
● **2** Private il petto di pollo dell'ossicino centrale e delle cartilagini. Tagliatelo a fette sottili e mettetele in un contenitore. Conditele con l'olio preparato, aggiungete le fave, il succo e la scorza grattugiata di mezzo limone e qualche foglia di menta. Regolate di sale, aggiungete il peperoncino tagliato a tocchetti e lasciate marinare la preparazione per 10-15 minuti.
● **3** Private il melone della scorza e dei semi e tagliatelo a fette. Suddividete il pollo con le fave e il suo intingolo nei piatti, aggiungete il melone e completate l'insalata con i taralli sbriciolati.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura 10 minuti ● 455 cal/porzione**


la Scuola di Cucina
sale&pepe
SCOPRI IL TUO TALENTO IN CUCINA CON LA SCUOLA DI SALE&PEPE
Da ca' puccino in Piazza Diaz 5, a Milano, a pochi passi dal Duomo.
GUARDA il nuovo calendario dei corsi di cucina e ISCRIVITI ON LINE
Una location speciale, dove cucini tu!
Aperta 7 giorni su 7
Postazioni di lavoro attive
Sede tecnologica e dal design contemporaneo
Cucina altamente attrezzata
Tanti nuovi corsi e attività
Lezioni private o di gruppo
Percorsi enogastronomici
Eventi aziendali
Feste private e di compleanno
Degustazione finale dei piatti preparati, abbinati ai vini biologici Ciù Ciù.
Per info e prenotazioni www.scuoladicucina.it
oppure chiama il numero 02.75423300
Seguici anche su #TalentoInCucina
IN COLLABORAZIONE CON
Arclinea
ca' puccino
NEFF
SPONSOR UFFICIALI
PHILIPS
Emilia
Zaini
DUE VITTORIE
MONINI
Saeco
Barilla
Exquisa
MOLINO GRASSI
MEGGLE
GRUPPO MONDADORI


PICCOLI CHEF
GRANDI RICETTE!
Focus
www.focusjunior.it
Junior Chef
STUPISCI AMICI E FAMIGLIA CON PIATTI SUPER GOLOSI
Tutti in cucina!
NOVITÀ
IN EDICOLA
I segreti per diventare un cuoco provetto!
80
PIATTI D'ARTISTA • MERENDE SFIZIOSE • SECONDI DA GOURMET • RICETTE PER FESTE ALL'APERTO
E TANTE ALTRE IDEE DA GUSTARE!
SCATENA LA TUA FANTASIA AI FORNELLI CON FOCUS JUNIOR CHEF! DOLCI, ANTIPASTI, STUZZICHINI E TANTE GOLOSISSIME RICETTE SPIEGATE PASSO DOPO PASSO, PER CUCINARE DIVERTENDOTI, DA SOLO O CON I TUOI AMICI.
DISPONIBILE SU:
Scarica su App Store
DISPONIBILE SU Google Play
Focus Junior
WWW.FOCUSJUNIOR.IT
GRUPPO MONDADORI

Agricoltura bio in cucina

UN RISTORANTE IN UN FIENILE TRA GLI ORTI: DA SEMPRE ERA IL SOGNO DI PAOLO MATI E CON LO CHEF VINCENZO VOLPE È DIVENUTO REALTÀ

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi

Se il grande vivaio in prossimità di Pistoia è il frutto del lavoro ultracentenario della famiglia Mati, il ristorante agrituristico Toscana Fair, nato dal vecchio fienile, è il coronamento di un sogno da tanti anni accarezzato da Paolo, fin da giovanissimo grande appassionato di cucina e attento gestore, con i fratelli Andrea e Francesco, dell'azienda. A cucinare i prodotti del vicino orto biologico (definito "ortofair", dove fair significa "equo", a sottolineare il rigoroso rispetto dell'equilibrio naturale) c'è il giovane chef Francesco Volpe che seleziona i prodotti aziendali o provenienti da aziende agricole del territorio allo scopo di valorizzare le varietà toscane e proporre piatti legati alla tradizione, ma cucinati con tecniche innovative.



SODALIZIO DI SUCCESSO
Vincenzo Volpe (nella foto con Paolo Mati) si è diplomato all'Istituto Alberghiero di Montecatini Terme. Dopo numerose esperienze presso importanti ristoranti stellati, come la Locanda delle Tamerici di Marinella di Sarzana e le Robinie di Montescano, arrivano i primi riconoscimenti a livello nazionale e il premio da parte della sua scuola alberghiera come miglior allievo distintosi per i risultati ottenuti in campo professionale. Dal 2013 Paolo Mati lo vuole come chef nel suo ristorante Toscana Fair, dove si occupa anche della gestione produttiva degli orti. www.toscanafair.it



Stracotto croccante di scamerita su pavé di patate
pag.130

Qui sopra e nelle pagine succesive: piatti e tagliere LSA, distr. da Maino. Indirizzo a pagina 6

STRACOTTO CROCCANTE DI SCAMERITA SU PAVÉ DI PATATE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g di scamerita di maiale (la parte del collo fino all'inizio della lonza), già pulita - 500 g di patate a pasta gialla - 6 cipollotti freschi - 1/2 bicchiere di aceto - olio extravergine d'oliva - 2 rametti di rosmarino - fondo bruno* - sale

● **1** Questo piatto richiede una lunga cottura della carne a bassa temperatura. Condite la scamerita con sale e ciuffetti di rosmarino, poi avvolgetela in carta da forno.
● **2** Introducetela in un sacchetto per sottovuoto (il tipo da cottura) e sigillatela con l'apposita macchinetta. Immergetela in una teglia con acqua calda e cuocetela in forno a 75° per 10 ore (se avete il forno a vapore non sarà necessario immergere il sacchetto in acqua).
● **3** Tagliate le patate a listarelle, distribuitele sul fondo di una padella antiaderente in cui avrete versato in filo di olio, appoggiatevi sopra un foglio di carta da forno e cuocetele schiacciandole a più riprese con un pestacarne. Sollevate la carta quando le patate si sono incollate tra loro, distribuitevi sopra un gambo di cipollotto tritato, rimettete la carta e continuate a schiacciare fino a ottenere un pavé abbastanza compatto; giratelo con una paletta, copritelo ancora con la carta e doratelo sull'altro lato, sempre schiacciando con il pestacarne. Preparate così altri 3 pavé di patate.
● **4** Pulite i cipollotti rimasti, tagliateli a metà e saltateli velocemente in padella sfumando con l'aceto.
● **5** A fine cottura estraete la scamerita dal sacchetto, sgocciolandola dal sugo, svolgetela dalla carta e passatela per 30 secondi nel microonde a potenza massima.
● **6** Mettetela su un tagliere, pareggiatela su tutti i lati e ricavatene 4 grossi cubi.
● **7** Rosolate i cubi di scamerita in una padella con un filo di olio, girandoli da tutte le parti.
● **8** Scaldate il fondo bruno. Sistemate su ogni piatto un pavé di patate, appoggiatevi sopra un cubo di carne e un po' di cipollotto, condite con un filo di fondo bruno caldo e guarnite, se vi piace, con fiori ed erbe aromatiche.


1


2


3

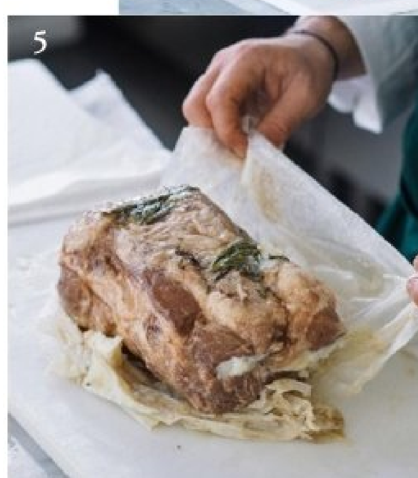

4


8


7



6


5

*IL FONDO BRUNO
Si ottiene facendo rosolare in forno ossa bovine e verdure aromatiche e filtrando poi il fondo ottenuto. Si può sostituire con sugo d'arrosto o brodo ristretto addensato con una noce di burro e una punta di fecola o di farina di mais.

UOVA CON GIARDINIERA DI VERDURE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 uova biologiche - 350 g tra carciofi, cavolfiore, cipolla rossa e dorata, carota (o altre verdure a scelta, escludendo le verdure a foglie verdi) - acqua gassata - aceto bianco e rosso - olio di semi - zucchero - paprica - sale

● **1** Riempite di acqua una casseruola che possa andare in forno e portatela alla temperatura di 66-67°; immergetevi le uova, inserite il recipiente in forno a 65° e cuocete per 40 minuti.
● **2** Intanto preparate la giardiniera: sbucciate le cipolle, eliminate anche le guaine esterne e tagliatele a spicchi; pelate le carote e tagliatele a losanghe, eliminate il torsolo del cavolfiore e dividetelo a cimette, eliminate il gambo, le foglie esterne e le spine dei carciofi, tagliateli a spicchietti e immergeteli in acqua gassata per evitare l'ossidazione.
● **3** Portate a ebollizione in una pentola 3 litri d'acqua a cui avrete unito 2 litri di aceto bianco, 80 g di sale e 60 g di zucchero, mescolati insieme, e fate prendere l'ebollizione. Immergetevi, separatamente, il cavolfiore, i carciofi, la cipolla dorata e la carota, cuocendoli dai 2 ai 4 minuti, secondo la consistenza (che dovrà rimanere croccante).
● **4** Cuocete la cipolla rossa (ed eventualmente altri ortaggi rossi, come i ravanelli) in acqua, aceto rosso, zucchero e sale nelle stesse proporzioni utilizzate prima.
● **5** Scolate man mano le verdure in una ciotola, fatele raffreddare, conditele con un filo d'olio e mescolate.
● **6** Al momento di servire sgocciolatele bene dal condimento e disponetele, a cerchio, in 4 piatti fondi. Sgusciate le uova ancora tiepide e fatele scivolare al centro dei piatto: l'albume si presenterà lattiginoso e il tuorlo cotto all'esterno e morbido internamente. Conditele con sale e paprica e decorate, se vi piace, con erbe aromatiche e fiori.


1


2


3


4




5


6



CORSO di SCRITTURA CREATIVA.
Con Edoardo Brugnatelli.
SPECIAL GUEST:
ALESSANDRA APPIANO
"Scrivere è un atto d'amore assoluto. E ci porta a conoscere il codice della nostra anima."
MICHELA MURGIA
"Scrivo perché amo la disciplina furba delle parole, quella che permette di dominare il disordine ribattezzandolo ordine sparso."
GRAZIA VERASANI
"Per me scrivere è come leggere: è l'unico modo che ho trovato per essere, a tratti, felice."
DIVENTA ANCHE TU UNO SCRITTORE.
Iscriviti al nuovo corso di scrittura creativa su:
digitalschool.it
SCRITTORI NON SI NASCE, SI DIVENTA. ONLINE.
Non perdere l'occasione di diventare uno scrittore, frequenta il nuovo Corso di Scrittura Creativa tenuto da Edoardo Brugnatelli, Docente ed Editor Mondadori, insieme alle scrittrici più amate dal pubblico.
Scegli il genere che preferisci: il Noir di GRAZIA VERASANI, le Storie di vita di MICHELA MURGIA e i Romanzi d'Amore di ALESSANDRA APPIANO.
Tutti i testi inviati dai partecipanti al corso verranno pubblicati su donnamoderna.com
GRUPPO MONDADORI

Pasta di Gragnano

È L'UNICA IGP IN ITALIA, CON UNA TRADIZIONE DI SECOLI. RUVIDA E PERFETTA IN COTTURA

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, styling di Laura Cereda

In principio furono i maccaroni. Stesi su lunghe canne ad asciugare, nei secoli scorsi riempivano le strade di Gragnano. Un legame così forte che a metà Ottocento, dopo una frana, la via principale venne ricostruita in modo che i maccheroni godessero al meglio della luce e del calore del sole durante l'essiccazione. I pastifici, che da botteghe artigiane (fine XVI secolo) si erano trasformati in opifici, incominciarono a esportare al Nord: tanto che, dopo l'unità d'Italia, venne inaugurata alla presenza del re una linea ferroviaria che passava per Gragnano, considerata ormai la "Città della pasta".

> *continua a pag. 134*





SCIALATIELLI DI GRAGNANO CON PESTO DI POMODORINI SECCHI E BOCCONCINI CROCCANTI

PER 4 PERSONE
360 g di scialatielli - 160 g di pomodorini secchi sott'olio sgocciolati - 100 g di mandorle - 25 g di pecorino grattugiato - 1 mazzetto di basilico - 1/2 spicchio d'aglio - 1 mazzetto di timo - 16 sardine fresche - 1 mazzetto di origano fresco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Raccogliete nel mixer i pomodorini, 50 g di mandorle, qualche foglia di basilico, il pecorino, un pezzettino di aglio e 4 cucchiai di olio. Azionate l'apparecchio, unendo anche qualche cucchiaiata di acqua, in modo da ottenere un pesto non troppo fine; regolate di sale e pepate.
● **2** Tritate le mandorle rimaste con un pezzettino di aglio e una manciatina di foglioline di timo. Pulite le sardine, separate i filetti, tagliate ognuno in 2-3 pezzi e passateli nel trito di mandorle al timo; sistemateli su una placca foderata con carta da forno, irrorateli con poco olio e cuoceteli nel forno ventilato, preriscaldato a 200°, per 5 minuti.
● **3** Nel frattempo cuocete gli scialatielli al dente in abbondante acqua salata; scolateli e conditeli con il pesto, diluendolo eventualmente con poca acqua di cottura della pasta tenuta da parte. Aggiungete alla pasta i bocconcini di sarde e qualche fogliolina di origano e servite immediatamente.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 15 minuti**
● **730 cal/porzione**

> segue da pag. 133

Merito di fattori geografici, certo: l'acqua dei Monti Lattari, perfetta per l'impasto; il clima mite leggermente umido «con quella sottile vena di aria fredda che dal Monte Faìto scende fino al mare», come dice lo chef campano Beppe Guida del ristorante Nonna Rosa di Vico Equense, che in una serie di incontri ha cucinato la pasta di Gragnano a quattro mani con vari chef dei Jeunes Restaurateurs d'Europe. Oltre al clima, fondamentale è la maestria dei pastai gragnanesi. Oggi che la pasta è Igp, il sistema produttivo è ancora quello tradizionale. Si parte da una semola di grano duro ad alto tenore proteico, in molti casi italiana, impastata con l'acqua della falda locale. Si passa poi alla trafilatura (passaggio in stampi) «...in bronzo come da tradizione e non nel più moderno teflon, perché il metallo imprime alla superficie della pasta una maggiore rugosità» aggiunge Guida. L'essiccazione è lenta (fino a 60 ore), tra i 40 e gli 80° poi la pasta viene raffreddata e confezionata in loco entro 24 ore, perché non perda umidità. Ai classici maccheroni si sono aggiunti oltre cento formati, tra corti e lunghi, rigati e lisci. Devono riportare il logo dell'Igp e, se il pastificio vi aderisce, quello del Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano (una buona parte delle aziende è consorziata).

Prediletta dagli chef

La ruvidità, che trattiene meglio il sugo, e la tenuta in cottura sono i maggiori pregi della pasta di Gragnano. «Ha una corposità e una sorta di callosità subito riconoscibili; è molto tenace e resistente alla cottura, rimane molto al dente e, durante la masticazione, sprigiona tutto il gusto del grano duro» dice la chef campana Rosanna Marziale del ristorante Le Colonne di Caserta. Tra i tanti formati, predilige i paccheri, gli spaghettoni, che propone in una finta carbonara con zafferano, crema di latte e cipolla grigliata, le caccavelle, grossi lumaconi ottimi farciti con mozzarella e pomodoro. Beppe Guida ama invece i semi di annurca, un piccolo formato che si può cuocere risottato, con cipolle caramellate e parmigiano.

BERE GIUSTO
Gli scialatielli evocano il vino di Gragnano, soprattutto se la ricetta vanta una piacevole grassezza che aderisce sinuosa sulla loro superficie. Lo scegliamo frizzante dalla spuma viola e dal riflesso vivo, fruttato e sulfureo nel profumo, goloso e minerale nel sapore; irresistibile nell'incontrare la sapidità del sugo, premiare la consistenza della pasta e rinnovare il desiderio di ripetere l'assaggio.




SORRISI,
UNA PIZZA INSIEME,
CANZONI
E CARTONI IN TV.
SERATA PERFETTA.
Tv Sorrisi e Canzoni non è solo una rivista. È la tua vita quotidiana. Ogni settimana in edicola con i consigli sui programmi televisivi e le esclusive sugli spettacoli che ami. Tutti i giorni sul tuo PC, smartphone e tablet con video, notizie e una guida tv sempre aggiornata.
IL SETTIMANALE N° 1 IN ITALIA, IL PIÙ LETTO E VENDUTO.
sorrisi e canzoni TV
NON SOLO MAGAZINE: SITO, APP, SOCIAL, EVENTI, DVD, CD, LIBRI.
SORRISI.COM
Disponibile su App Store
Google play
GRUPPO MONDADORI



Un momento dell'evento milanese tra i food truck

STREET FOOD EXPERIENCE sale&pepe

In collaborazione con SKIBOX MONTBLANC

La festa dello street food

NEL CUORE DEL FUORISALONE MILANESE, SEI GIORNI DI KERMESSE DEDICATA AL CIBO DA STRADA TRA FOOD TRUCK, SHOWCOOKING E TANTA MUSICA

Il Giardino Ventura di Lambrate, a Milano, ha aperto i suoi cancelli alla Street Food Experience, l'evento dedicato al cibo da strada ideato da Sale&Pepe, in collaborazione con Skibox Montblanc, per il Fuorisalone 2016. Ad accogliere gli ospiti in questo suggestivo angolo verde, nel cuore del design district, una schiera di food truck: Gurmetti e il suo maiale affumicato; Chez Bonjour con ostriche e Champagne; Dynamo Café con caffè e drink; Bello&Buono con pizza e panuozzo; La Susina con il veggie kebab e le centrifughe; La Polpetteria con polpette e spiedini; Criminal Burger con i suoi hamburger a bassa temperatura; Schiscetta e i panini gourmet; Cool, gelateria naturale con i suoi "mangia e bevi"; I Dolci di Namura con waffel dolci e salati. Al centro, il palco della Scuola di Cucina di Sale&Pepe, allestito con le Ceramiche Siciliane Ruggeri e una selezione di birre Theresianer da accompagnare alle ricette protagoniste degli showcooking che, insieme a laboratori e interviste, hanno animato i sei giorni della kermesse. In sottofondo, la playlist è stata curata da radio R101, mentre per una pausa relax, oltre ai comodi cuscinoni disseminati nel prato, anche le casette allestite dal mensile Casa Facile sul tema del viaggio.



Roberta Lamberti, de La Polpetteria, durante uno showcooking



R101, tra gli sponsor del Street Food Experience



I Dim Sum, dell'omonimo ristorante milanese



Tra gli sponsor, birra Theresianer e Ceramiche Siciliane Ruggeri



La parmigiana di Bello&Buono in un piatto di Ceramiche Siciliane Ruggeri



Silviadeifiori, maestra d'arte floreale, durante un laboratorio



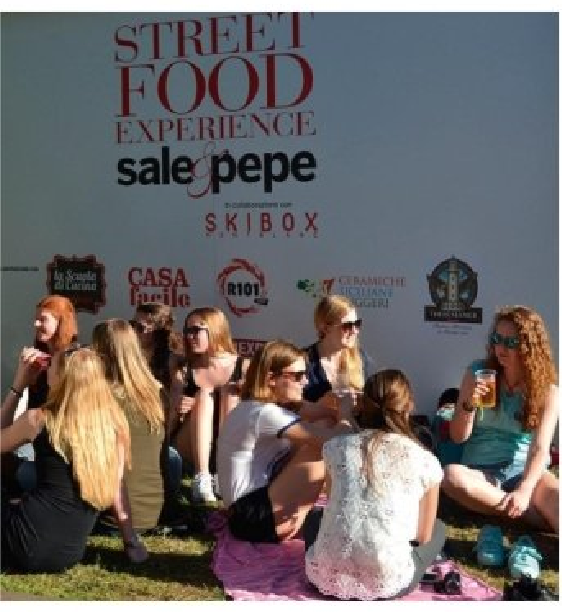
Nel giardino Ventura, lezioni con la Scuola di Cucina di Sale&Pepe



Il direttore Laura Maragliano intervista Paola Maugeri sullo stile di vita vegano



Laura Maragliano presenta Sanlorenzo Mercato di Palermo. A sinistra l'ideatore Dario Mirri









Le casette relax arredate dagli esperti del mensile Casa Facile si sono ispirate a tre tipi di viaggiatori e di stili: Urban Jungle e il suo brazilian look, China Folk dalle incantevoli suggestioni orientali, Navigatore, minimal con la valigia sempre pronta



NEL NUMERO DI LUGLIO

COZZE E VONGOLE
Vellutate delizie protette dai loro scrigni variegati portano sulla tavola il gusto salino del mare in delicati sauté, ricche zuppette e ghiotte tielle.



CAPONATE E CAPONATINE
Piatto cult della gastronomia siciliana, questo intrigante mix agrodolce ha infinite varianti di gusto. Tradizionali e non solo.



TORTE PAESANE DI FRUTTA
La morbida polpa di albicocche, pesche, ciliegie e more affonda in soffici impasti di farina, uova e biscotti. E suggerisce golose merende di inzio estate.

in edicola dal 18 giugno

SALE&PEPE
n. 6 GIUGNO 2016

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it (caposervizio web)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Silvano Vavassori vavassor@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Ornella Claudia Indovina ornella.indovina@mondadori.it
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta

HANNO COLLABORATO
Leonardo Acerbi, Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Amelia Bertottilli, Lorenzo Camarda, Patrizia Cantoni, Vittorio Castellani, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Cristina Dal Ben, Anna Del Conte, Barbara Del Sarto, Sara Farina, Miriam Ferrari, Angela Frenda, Mina Holland, Franca Maffei, Paola Mancuso, Anna Montoldi, Chiara Patracchini, Alessandro Pasinelli Studio, Antonella Pavanello, Raschel Roddy, Livia Sala, Enrico Saravalle, Sandro Sangiorgi, Mariarosa Schiaffino, Studio Salaris, Francesca Tagliabue, Elisabetta Viganò, Paola Volpari

Foto: Marco Azzoni, Adriano Brusaferri, Luca Colombo/Studio XL, Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Felice Scoccimarro/Alkèmia, Laura Spinelli, Michele Tabozzi

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; telefono: dall'Italia 199.111.999 (per telefoni fissi: euro 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta. Per cellulari costi in funzione dell'operatore); dall'estero tel.: +39 041.509.90.49. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax: 030.77.72.387; posta: scrivere all'indirizzo: Press Di Servizio Abbonamenti – C/O CMP Brescia – 25126 Brescia. L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.
Servizio collezionisti: Avete perso un numero di Sale&Pepe? tel. 199.162.171; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it. Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I. CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A. SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 027542.1 - Fax 02/75422302.

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986. Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl. Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 0295103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387. Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl
Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it

MONDADORI

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 7991 del 9 febbraio 2015

Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali

FRANTOIO DI SANTA TÉA®

REGGELLO - FIRENZE



Prima vera leggerezza

Dal 1585 la famiglia Gonnelli si dedica alla produzione del miglior olio extra vergine nel Frantoio di Santa Téa. Ogni goccia dell'olio Biologico, l'inconfondibile fruttato dal gusto leggermente piccante, racconta una natura che profuma di oliva fresca e verde. Porta sulla tua tavola il fiore del piacere e arricchisci i tuoi piatti primaverili con la leggerezza dell'olio Bio. Scopri Gonnelli 1585 anche sul sito www.gonnelli1585.it

GONNELLI 1585

NATURA, SENZ'ALTRO.